

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita Elétrica Industrial, Aquecimento Indireto, 100 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.220.005M	<b>Modelo:</b>	ME1100 M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	128 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	ME1100 M980 NV

### Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 100L, aquecimento indireto. Ideal para cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e controlo preciso de temperatura. Construção em inox durável.

## Descricao Completa

### marmita elétrica industrial — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita elétrica de aquecimento indireto oferece uma capacidade generosa de 100 litros, ideal para a confeção e manutenção de grandes volumes de alimentos. A construção robusta em aço inoxidável, com o fundo da tacho em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, garante durabilidade e higiene superiores, essenciais no ambiente de restauração e hotelaria.

A segurança e a eficiência são prioridades, evidenciadas pela sua câmara de aquecimento isolada com lã de vidro de alta densidade, que minimiza a perda de calor e otimiza o consumo energético. O controlo preciso do nível de água e temperatura, juntamente com uma válvula de segurança, assegura um funcionamento fiável e resultados consistentes, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço.

### Aplicações Profissionais

Esta panela industrial é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e outras unidades de catering com alta demanda de produção. É ideal para a preparação de sopas, cozidos, molhos, bases culinárias e outros pratos que requerem cozedura prolongada e uniforme. A sua versatilidade permite que seja utilizada como um stockpot de grande capacidade ou para aquecer e manter alimentos à temperatura ideal, facilitando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação dos clientes.

A facilidade de limpeza, graças à torneira de saída em latão cromado com filtro removível, e a torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado, tornam este equipamento numa adição prática e eficiente para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a organização e produtividade da sua operação diária.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	14.4 kW

<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Dimensões da Cuba</b>	Ø 600×420 mm
<b>Peso</b>	128 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Material do Fundo da Cuba</b>	Aço Inoxidável AISI 316
<b>Torneira de Saída</b>	Latão Cromado com Filtro Removível
<b>Torneira de Enchimento</b>	Água Fria e Quente com Distribuidor Articulado
<b>Isolamento da Câmara de Aquecimento</b>	Lã de Vidro de Alta Densidade
<b>Controlo de Nível de Água e Temperatura</b>	Através de Torneira e Termómetro no Painel Frontal
<b>Válvula de Segurança</b>	0.5 bar, equipada com Manómetro

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total desta marmita elétrica?**

Esta marmita elétrica oferece uma generosa capacidade de 100 litros, sendo ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais. A sua dimensão é perfeita para estabelecimentos com alta demanda.

### **Para que serve o aquecimento indireto?**

O sistema de aquecimento indireto garante uma cozedura mais uniforme e suave dos alimentos, evitando que estes se queimem ou colem ao fundo da panela. É ideal para pratos que requerem longos períodos de cozedura, como sopas e caldos.

### **De que material é feita a cuba interior desta marmita?**

O fundo da cuba é fabricado em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, um material de alta qualidade e resistência. Este tipo de aço garante durabilidade, higiene e é adequado para contacto seguro com os alimentos.

### **Este equipamento possui sistemas de segurança?**

Sim, a marmita está equipada com uma válvula de segurança de 0.5 bar com manómetro, que monitoriza e controla a pressão interna. Desta forma, garante-se um funcionamento seguro e protegido em ambientes profissionais.

### **É fácil controlar a temperatura de cozedura?**

Completamente. O equipamento dispõe de um painel frontal com termómetro e um controlo de nível de água na câmara de aquecimento, permitindo um ajuste preciso e um monitoramento constante da temperatura durante todo o processo de confeção.