

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Panela Industrial a Gás com Aquecimento Direto 150L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.002M	Modelo:	MGD150 M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	123 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGD150 M980 NV

Descricao Resumida

Panela industrial a gás de aquecimento direto com 150L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais de grande volume e alta exigência.

Descricao Completa

marmita industrial gás — Marmita Industrial — Robustez e Eficiência

Equipe a sua cozinha profissional com esta panela industrial a gás de aquecimento direto, robusta e de alta capacidade. Concebida para lidar com as exigências de produção em larga escala, esta marmita é ideal para cozer, estufar e preparar grandes volumes de alimentos, garantindo consistência e qualidade. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração e hotelaria.

Com um design pensado para a máxima eficiência, este equipamento dispõe de um queimador potente com chama auto-estabilizadora e sistema de segurança, proporcionando um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. A tampa articulada e as torneiras de enchimento e saída de água otimizam o fluxo de trabalho, tornando a gestão diária mais prática e higiénica para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de confeção é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes quantidades de sopas, caldos, ensopados, massas ou outros pratos que exijam cozedura prolongada. A sua performance fiável suporta o ritmo acelerado das operações diárias, contribuindo para a otimização dos processos e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	21 kW
Dimensões da Cuba	Ø 600x540 mm
Consumo Gás (G20)	2.504 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1893 / 1865 g/h

Peso	123 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Fundo da Cuba	Aço inoxidável anticorrosivo AISI 316
Torneira de Saída	Latão cromado com filtro removível
Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, válvula de segurança, chama piloto e isqueiro
Isolamento	Lã de vidro de alta densidade

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita industrial?

Esta marmita possui uma capacidade generosa de 150 litros, sendo adequada para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e industriais.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada por uma válvula que atua sobre o queimador em aço inoxidável, o qual possui uma chama auto-estabilizadora, garantindo um aquecimento eficiente e seguro.

Quais os principais benefícios do fundo da cuba em AISI 316?

O fundo da cuba em aço inoxidável AISI 316 oferece uma excelente resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo as qualidades higiênicas para os alimentos.

A marmita possui algum sistema de segurança?

Sim, o queimador inclui um sistema de segurança que interrompe automaticamente a passagem de gás caso a chama se extinga, prevenindo acidentes e aumentando a segurança operacional.

É fácil de limpar e manter?

A estrutura em aço inoxidável e a torneira de saída em latão cromado com filtro removível facilitam a limpeza do equipamento, assegurando a higiene e minimizando os esforços de manutenção diária.