

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita Elétrica Industrial 150L Aquecimento Indireto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.220.006M	<b>Modelo:</b>	ME1150 M980 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	ME1150 M980 NV

### Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 150L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas profissionais. Garante cocção uniforme e segurança operacional.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita elétrica de aquecimento indireto com 150 litros de capacidade é a solução ideal para preparar grandes volumes de refeições. A construção robusta em aço inoxidável, com um fundo de cuba em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, garante durabilidade e higiene, fundamentais em qualquer ambiente de restauração e hotelaria.

Equipada com um sistema de aquecimento indireto, que utiliza uma câmara de aquecimento isolada com lã de vidro de alta densidade, esta panela industrial assegura uma distribuição uniforme do calor para uma confeção suave e controlada, evitando que os alimentos se prendam ou queimem. A torneira de saída em latão cromado com filtro removível e a torneira com distribuidor articulado para enchimento de água fria e quente conferem praticidade no uso diário e facilitam os processos de limpeza.

A segurança e o controlo são elementos chave nesta panela de cozedura. Incorpora um controlo de nível e temperatura da água na câmara de aquecimento, juntamente com um termómetro visível no painel frontal e uma válvula de segurança de 0,5 bar com manómetro, permitindo monitorizar e ajustar as condições de trabalho com precisão.

## Marmita Industrial – Principais Vantagens

- Estrutura e cuba em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e uma vida útil prolongada.
- Aquecimento indireto para cozinhar de forma homogénea e evitar a aderência de alimentos.
- Torneiras de enchimento e escoamento que otimizam as operações e a manutenção.
- Sistemas de segurança e controlo que proporcionam uma operação fiável e eficiente.
- Ideal para a preparação de grandes quantidades de sopas, molhos e outros pratos de tacho.

## Aplicações Profissionais

Este robusto stockpot é uma peça essencial em cozinhas centrais, refeitórios, hotéis, hospitais, e outras grandes instalações de restauração. A sua capacidade de 150 litros torna-a perfeita para a preparação em massa de caldos, ensopados, leguminosas e guisados, garantindo a máxima eficiência e qualidade nos resultados. A construção higiénica e os controlos precisos respondem às mais altas exigências de segurança alimentar e desempenho em ambientes de alta produção.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	150 litros
<b>Aquecimento</b>	Indireto
<b>Fundo da Cuba</b>	Aço inoxidável AISI 316
<b>Isolamento da Câmara</b>	Lã de vidro de alta densidade
<b>Torneira de Saída</b>	Latão cromado com filtro removível
<b>Controlo de Água/Temperatura</b>	Sim, com termómetro no painel frontal
<b>Válvula de Segurança</b>	0.5 bar, com manómetro
<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x850/925 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do aquecimento indireto nesta marmita?**

O aquecimento indireto permite uma cozedura mais suave e uniforme dos alimentos, minimizando o risco de queimar ou aderir ao fundo da cuba, o que é crucial para pratos que requerem longos tempos de confeção.

### **É fácil de limpar e manter este equipamento?**

Sim, a torneira de saída em latão cromado com filtro removível e a construção em aço inoxidável de alta qualidade simplificam o processo de limpeza e garantem uma higiene superior, essencial no setor alimentar.

### **Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta marmita?**

Esta marmita é ideal para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos, caldos e outros pratos de tacho que necessitem de aquecimento prolongado e controlado, sendo perfeita para cozinhas de grande dimensão.

### **Este equipamento tem algum sistema de segurança?**

Sim, inclui um controlo do nível e da temperatura da água na câmara de aquecimento, um termómetro no painel frontal e uma válvula de segurança de 0,5 bar equipada com manómetro para uma operação segura e monitorizada.

### **Esta marmita é adequada para qualquer cozinha profissional?**

Com uma capacidade de 150 litros e funcionalidades avançadas, esta marmita elétrica é particularmente indicada para cozinhas institucionais, refeitórios, hotéis e grandes restaurantes que necessitam de elevada capacidade de produção e fiabilidade.