

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita a Gás Indireto de Suspensão 100 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.220.013C	<b>Modelo:</b>	MG100IT98
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MG100IT98

### Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 100L com aquecimento indireto e design de suspensão. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

## Descricao Completa

### Marmita a gás 100L — Marmita de Cozedura — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta marmita a gás com aquecimento indireto oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes volumes de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design ergonómico com perfil anti-salpico contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico. É um equipamento essencial para otimizar os processos culinários, permitindo a preparação de sopas, ensopados, caldos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e uniforme. A versão de suspensão liberta espaço valioso na bancada.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes com grande volume de produção, hotéis, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de 100 litros é perfeita para preparar refeições para um elevado número de pessoas, como grandes panelas de sopa ou caldeiradas. A facilidade de acesso aos componentes funcionais simplifica a manutenção, assegurando que a sua operação decorra sem interrupções. É uma panela cozedura que se integra perfeitamente em linhas de confeção industriais, garantindo desempenho e fiabilidade.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Indireto a Gás
Capacidade	100 Litros
Dimensões (LPA)	800x900x700 mm
Instalação	Suspensão (TOP)
Material	Aço Inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Características Adicionais	Perfil anti-salpico, manípulos ergonómicos, anéis de proteção anti-gorduras, acesso frontal a componentes, chaminés em aço inox

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a vantagem do aquecimento indireto?**

O aquecimento indireto garante uma distribuição de calor mais suave e uniforme, evitando que os alimentos se prendam ao fundo e queimem, ideal para stockpots e receitas sensíveis.

### **Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a sua construção total em aço inoxidável e o perfil anti-salpico foram desenhados para facilitar os processos de limpeza e higienização, conforme as normas mais exigentes de cozinhas industriais.

### **Posso instalar esta marmitta noutra configuração que não seja suspensa?**

Este modelo é especificamente concebido para instalação em suspensão (versão TOP), o que otimiza o espaço na sua área de confeção e permite uma manutenção mais simples.

### **É possível aceder aos componentes para manutenção de forma simples?**

Sim, a conceção do equipamento permite um acesso fácil a todos os componentes funcionais pela parte frontal, agilizando eventuais operações de manutenção e reparação.

### **Que tipo de ligações são necessárias para esta marmitta a gás?**

O equipamento requer ligações à rede de gás e, dependendo do modelo exato, poderá necessitar também de ligações elétricas ou de água para funcionalidades adicionais, com espaço previsto na parte posterior para as redes técnicas.