

# 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



Hotelequip.pt

## Marmita Gás Aquecimento Indireto 150L Linha 900 TOP

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.220.014C	<b>Modelo:</b>	MG150IT98
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	143 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 700 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	MG150IT98

### Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 150 litros com aquecimento indireto, ótima para cozinhas profissionais. Potência de 21 kW. Design robusto em inox.

## Descricao Completa

### Marmita a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela de cozedura de grande capacidade oferece aquecimento indireto a gás, garantindo um controlo preciso da temperatura e evitando que os alimentos se queimem. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a ideal para a preparação de grandes volumes de guisados, sopas e outras iguarias. Os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras proporcionam segurança e conforto durante o manuseamento, enquanto o design anti-salpico mantém a área de trabalho limpa e organizada. É uma escolha excelente para a eficiência operacional na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este tacho profissional é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a confeção de grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade de 150 litros e a potência de 21 kW permitem um cozinhado rápido e uniforme, essencial para serviços de catering e cozinhas industriais. A facilidade de acesso aos componentes frontais simplifica as tarefas de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade e maximizando a produtividade. A sua integração na Linha 900 garante compatibilidade e uniformidade estética com outros equipamentos da mesma série.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x700 mm
<b>Alimentação</b>	Gás
<b>Potência Total</b>	21 kW
<b>Capacidade</b>	150 l
<b>Peso</b>	143 kg
<b>Estrutura</b>	Aço Inox

<b>Características Adicionais</b>	Perfil anti-salpico ergonómico curvado, manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, espaço posterior para ligações técnicas, chaminés em aço inox de design atraente.
-----------------------------------	---

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto garante que o calor seja distribuído de forma uniforme em todo o volume do stockpot, prevenindo que os alimentos grudem no fundo e queimem, otimizando a qualidade final dos cozinhados.

### 2. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que requeira a confeção de grandes volumes de alimentos com eficiência e segurança.

**3. Quais são as características de segurança deste tacho?**O equipamento possui manípulos ergonómicos com anéis protetores anti-gorduras, que reduzem o risco de acidentes e queimaduras durante a utilização em ambientes de trabalho intensos.

### 4. Como é feita a manutenção e limpeza desta marmita?

A estrutura em aço inoxidável e o fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplificam significativamente a limpeza e manutenção, assegurando a higiene necessária no setor alimentar.

### 5. Posso instalar este aparelho em qualquer cozinha profissional?

Sim, o design para versão de suspensão e o espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas permitem uma adaptação flexível a diversas configurações de cozinha profissional, especialmente na linha 900.