

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica Industrial 60L – Linha 700

Informações do Produto

SKU:	UD5700.073	Modelo:	UD5700.073
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	93 kg	Dimensões:	800 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD5700.073
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha

700

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial 60L, Linha 700, ideal para cozinhas de alta produção. Cuba em aço inoxidável 304 e aquecimento indireto a óleo térmico.

Descricao Completa

marmita elétrica industrial — Panela de Cozedura Elétrica 60L — Principais Vantagens

Esta panela de cozedura elétrica de 60 litros, parte da notável Linha 700, destaca-se por oferecer uma solução robusta e altamente eficiente para qualquer cozinha profissional. O sistema de aquecimento indireto, que utiliza óleo térmico em circuito hermético, assegura uma distribuição de calor notavelmente uniforme e estável. Esta tecnologia é fundamental para o cozinhado de grandes volumes de alimentos, garantindo que os resultados sejam sempre perfeitos e consistentes.

O tacho interior, fabricado em aço inoxidável 304 de alta qualidade, proporciona uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, cumprindo com as mais exigentes normas sanitárias. A conceção inteligente deste equipamento elimina a necessidade de reabastecimento diário da dupla câmara, o que otimiza significativamente o tempo de trabalho e reduz a manutenção. Este equipamento foi desenvolvido para um desempenho contínuo e sem falhas.

Concebida para uma utilização intensa, esta marmita elétrica minimiza o risco de queimar os alimentos e assegura resultados culinários de excelência. Além disso, o seu consumo energético é otimizado para as operações diárias mais exigentes, tornando-a uma aposta segura para a rentabilidade e produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios industriais, hospitais e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar grandes quantidades de guisados, sopas, caldos, ou bases para molhos complexos. A sua capacidade de 60 litros torna-a perfeita para operações com alto volume de produção, garantindo um serviço eficiente e de qualidade superior. Perfeita para chefes de cozinha que procuram um stockpot fiável e versátil para as mais diversas preparações culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	800x730x900 mm
Capacidade da Cuba	60 litros
Dimensões da Cuba (AxLxP)	695x450x200 mm
Potência	6 kW
Tensão	400 V
Peso Líquido	93 kg
Peso Bruto	105 kg
Dimensões da Embalagem (AxLxP)	870x880x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o benefício do aquecimento indireto com óleo térmico utilizado nesta panela de cozedura industrial?

O aquecimento indireto com óleo térmico assegura uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, impedindo que os alimentos grudem no fundo ou queimem. Esta funcionalidade é crucial para processos de cozedura prolongados e para preparações culinárias delicadas.

Que vantagens oferece o aço inoxidável 304 na construção da cuba deste equipamento?

A cuba fabricada em aço inoxidável 304 garante uma durabilidade e resistência à corrosão superiores, além de facilitar a higienização. Este material é fundamental para manter os mais elevados padrões de limpeza e segurança alimentar em ambientes de restauração profissional.

Esta marmita elétrica requer manutenção frequente do óleo térmico ou da dupla câmara?

Não, o sistema de circuito hermético com óleo térmico foi concebido para uma operação de baixa manutenção. Não exige o reabastecimento diário da dupla câmara, permitindo que a sua equipa se concentre na produção, sem preocupações com interrupções constantes.

Quais as dimensões desta marmita elétrica industrial e o espaço necessário para a sua instalação?

A marmita tem dimensões de 800x730x900 mm. Para a cuba, as suas dimensões são de 695x450x200 mm. É recomendável considerar espaço de segurança em redor para ventilação e manutenção adequadas, além das dimensões da embalagem para transporte: 870x880x1170 mm.

Quais os requisitos de instalação elétrica para esta marmita com aquecimento indireto?

Esta marmita elétrica requer uma ligação à rede elétrica com uma tensão de 400 V e possui uma potência de 6 kW. É essencial que a instalação seja realizada por um eletricitista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento.