

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Marmita Elétrica Industrial 150L, Óleo Térmico Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.072	Modelo:	UD5900.072
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	180 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.072
Marca	UDI
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha

900

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial 150L, aquecimento indireto a óleo térmico para estabilidade da temperatura. Ideal para grandes produções.

Descricao Completa

Marmita Elétrica 150L — Principais Vantagens

Esta panela elétrica com aquecimento indireto a óleo térmico, com 150 litros de capacidade, é uma solução de alto desempenho para as cozinhas profissionais mais exigentes. O seu sistema garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente, fundamental para a confeção de grandes volumes de alimentos, assegurando que os pratos mantenham a sua qualidade e textura.

Com a capacidade de operar entre 0 e 180°C, controlada por um termóstato preciso e equipada com um termóstato de segurança, este tacho oferece um controlo total sobre o processo de cozedura. A torneira de água e a válvula de drenagem facilitam significativamente a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha.

Concebida para durabilidade e fiabilidade, esta marmita é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, reduzindo o tempo de cozedura e os custos operacionais. A sua robustez e eficiência energética contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e sustentável, alinhado com as normas da hotelaria e restauração modernas.

Aplicações Profissionais

Esta marmita elétrica de grande capacidade é a escolha ideal para cozinhas industriais, refeitórios, hotéis, restaurantes de grande volume e serviços de catering que necessitam de preparar e manter grandes quantidades de sopas, estufados, molhos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e um controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta e sistema de aquecimento indireto tornam-na perfeita para operações contínuas e intensivas, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Capacidade Útil da Cuba	150 Litros
Dimensões da Cuba (LxP)	590x600 mm
Volume	0,97 m³
Peso Líquido/Bruto	180 kg
Tensão	400 V
Ligações Elétricas	5x2,5 2 H05RNF
Aquecimento	Indireto, Óleo Térmico
Controlo de Temperatura	Termóstato de segurança e controlo termostático
Faixa de Temperatura	0 a 180°C
Funcionalidades Adicionais	Torneira de água e válvula de drenagem

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento a óleo térmico nesta marmita?

O aquecimento indireto com óleo térmico assegura uma distribuição de calor notavelmente mais uniforme e estável. Esta característica evita pontos quentes, preservando a qualidade dos alimentos e minimizando o risco de queimar, sendo ideal para cozedura lenta e manutenção da temperatura por períodos prolongados.

Esta marmita é adequada para grandes produções em cozinhas profissionais?

Sim, com uma capacidade de 150 litros e dimensões robustas de 800x900x900 mm, esta marmita foi especificamente concebida para satisfazer as exigências de grandes produções em cozinhas industriais, refeitórios e estabelecimentos de restauração de alto volume, garantindo eficiência e volume.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

A marmita está equipada com uma torneira para facilitar o enchimento de água e uma válvula de drenagem, o que simplifica drasticamente o esvaziamento e a limpeza da cuba. Este design permite manter elevados padrões de higiene de forma eficiente e sem esforço adicional.

Que requisitos elétricos são necessários para a instalação da marmita?

Para a instalação desta marmita, são necessárias secções de cabo 5x2,5 2 H05RNF e uma tensão de 400 V. Recomenda-se vivamente a contratação de um eletricista qualificado para garantir uma instalação elétrica segura e em total conformidade com as normas vigentes, assegurando o

funcionamento ideal do equipamento.

Existe alguma recomendação para otimizar o consumo energético?

Para otimizar o consumo energético, é crucial manter a tampa robusta e isolada fechada durante a fase de aquecimento inicial e durante a cozedura prolongada. O excelente isolamento térmico da Linha 900 contribui para a retenção do calor, resultando numa maior eficiência e poupança de energia.