

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica Industrial 300L Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.011	Modelo:	PQF.IE-300/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IE-300/N
Capacidade (L)	201–400 L
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 300L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas industriais. Garante segurança e eficiência.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Prática e Segura para Cozinhas Profissionais

Equipe a sua cozinha profissional com uma marmita elétrica de elevado desempenho, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos. Com uma capacidade generosa de 300 litros e aquecimento indireto através de resistências de liga Incoloy blindadas, esta panela industrial assegura uma distribuição uniforme do calor e um cozinhado eficiente. O regulador de energia permite um controlo preciso da potência, otimizando o consumo e adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. Uma fritadeira ou um forno são essenciais, mas uma marmita com grande capacidade eleva a eficiência da sua produção culinária. Invista em equipamento de cozinha robusto e fiável que garanta a máxima segurança e durabilidade. Este tacho de cozedura é a solução perfeita para uma gestão térmica impecável.

Aplicações Profissionais

Esta marmita robusta é uma escolha excelente para cozinhas de grande volume, como as encontradas em escolas, hospitais, refeitórios empresariais e unidades de catering. A sua capacidade de 300 litros permite o preparo de sopas, ensopados, caldos e outros pratos em grandes quantidades, satisfazendo as exigências de serviços com elevado número de refeições. A funcionalidade de aquecimento indireto e o controlo de segurança integrado são cruciais para a consistência culinária e a segurança alimentar, tornando-a numa peça central para qualquer operação que exija produção contínua e fiável. Uma solução ideal para chefes e cozinheiros que procuram eficiência e controlo na sua stockpot profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Indireto, com resistências blindadas em liga Incoloy
Controlo de Potência	Regulador de energia ajustável
Segurança	Termóstato de segurança com bloqueio por sobreaquecimento ou falta de água

Característica	Detalhe
Gestão de Água (Dupla Parede)	Torneiras para níveis máximo/mínimo; Enchimento automático (requer ligação a sistema de filtragem de água)
Controlo de Pressão (Dupla Parede)	Pressostato de trabalho, válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão, manómetro
Tensão de Alimentação	400V-3N-50Hz
Capacidade	300 Litros
Dimensões (LPA)	1200x1270x900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real desta marmita elétrica industrial?

Esta marmita possui uma capacidade impressionante de 300 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais de alta demanda.

É necessário um sistema de filtragem de água para a sua operação?

Sim, para o correto funcionamento do enchimento automático de água e para a segurança do equipamento, é obrigatória a ligação a um sistema de filtragem de água adequado.

Como funciona o sistema de aquecimento indireto?

O aquecimento é feito através de resistências blindadas em liga Incoloy, que transferem o calor de forma indireta para o conteúdo, garantindo um cozinhado uniforme e prevenindo que os alimentos queimem ao fundo.

Quais as características de segurança que este equipamento possui?

Inclui um termóstato de segurança resistente com bloqueio automático em caso de sobreaquecimento ou falta de água, garantindo a proteção do utilizador e a longevidade do aparelho.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, refeitórios, hotéis, hospitais e qualquer cozinha com grandes necessidades de confeção, onde a eficiência e a segurança são prioritárias.