

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 300L c/ Autoclave

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.012	Modelo:	PQF.IE-300/A
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 300 litros com autoclave para aquecimento indireto e controlo de segurança avançado. Ideal para grandes cozinhas.

Descricao Completa

Marmita Elétrica 300L Autoclave — Marmita Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de grande volume, esta panela de cocção elétrica de 300 litros distingue-se pelo seu aquecimento indireto com resistências blindadas em liga Incoloy. A sua capacidade de ajustamento de potência através de um regulador de energia permite um controlo preciso da confeção. A segurança está garantida com um termóstato de segurança robusto e um sistema de bloqueio por sobreaquecimento ou falta de água, assegurando um funcionamento fiável e economizador de energia. A inclusão de um autoclave acelera o processo de cocção sob pressão, otimizando o seu tempo de produção.

Aplicações Profissionais

Este tacho industrial é uma solução ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e outras instalações de hotelaria que requerem a preparação de grandes quantidades de alimentos. A sua construção e funcionalidades avançadas permitem cozinhar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados a molhos e massas, com eficiência e consistência. A facilidade de operação e os mecanismos de segurança integrados tornam-no um ativo valioso para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a organização e a produtividade da sua equipa. É primordial que a instalação seja feita com ligação a um sistema de filtragem de água.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	300 litros
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
Controlo de Água	Torneiras máximo/mínimo na dupla parede, enchimento automático

Característica	Detalhe
Controlo de Pressão	Pressostato, válvula de segurança (0.5 bar), válvula de depressão e manómetro
Tensão de Alimentação Padrão	400V-3N-50Hz
Autoclave	Incluído
Dimensões (LPA)	1200x1270x900 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita elétrica?

Esta marmita elétrica profissional possui uma generosa capacidade de 300 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes de cozinha industrial.

É necessário ligar a marmita a um sistema de filtragem de água?

Sim, é obrigatória a ligação a um sistema de filtragem de água para o correto funcionamento e manutenção do equipamento, assegurando a qualidade da água utilizada no processo de aquecimento.

Que tipo de aquecimento utiliza a marmita?

A marmita utiliza um sistema de aquecimento indireto através de resistências blindadas em liga Incoloy, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente, com a vantagem de um regulador de energia para ajustar a potência.

Que mecanismos de segurança estão integrados?

Este equipamento inclui um termóstato de segurança resistente com bloqueio automático por sobreaquecimento da temperatura ou por falta de água, bem como controlo de pressão por pressostato e válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, para sua total tranquilidade.

Como é controlada a pressão interna da dupla parede?

A pressão na dupla parede é controlada de forma eficaz através de um pressostato de trabalho, uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, uma válvula de depressão e um manómetro, permitindo um acompanhamento constante e seguro.