

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 200L com Autoclave

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.010	Modelo:	PQF.IE-200/A
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IE-200/A
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 200 litros com autoclave para cozinhados rápidos e seguros. Ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Marmita elétrica industrial — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta produção, esta robusta panela elétrica industrial com autoclave de 200 litros garante uma confeção eficiente e segura de grandes volumes de alimentos. O aquecimento indireto, através de resistências blindadas em liga Incoloy, oferece uma distribuição uniforme do calor, crucial para pratos que exigem precisão, como caldos e cozidos. A sua construção pensada para durabilidade e fiabilidade torna-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração, otimizando o processo de preparação e garantindo a qualidade final da sua ementa.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura automático é ideal para uma vasta gama de operações na restauração, incluindo restaurantes, cantinas, hospitais e unidades de produção alimentar. A capacidade de 200 litros torna-o perfeito para preparar bases de sopa, molhos, ensopados, leguminosas e outros pratos que requerem cozedura prolongada e controlo preciso da temperatura. A funcionalidade de autoclave assegura a segurança alimentar e a aceleração dos tempos de confeção, um benefício inestimável em ambientes de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	200 litros
Tipo de Aquecimento	Indireto, com resistências blindadas em liga Incoloy
Controlo de Temperatura	Regulador de energia e termóstato de segurança
Segurança	Bloqueio por sobreaquecimento ou falta de água, válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão
Controlo de Água (Dupla Parede)	Torneiras máximo/mínimo, enchimento automático

Característica	Detalhe
Controlo de Pressão (Dupla Parede)	Pressostato de trabalho e manómetro
Tensão de Alimentação	400V-3N-50Hz
Dimensões (LPA)	1000x1150x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita elétrica?

Esta marmita elétrica possui uma generosa capacidade de 200 litros, tornando-a ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em ambientes profissionais, como restaurantes e cantinas.

Este equipamento utiliza aquecimento direto ou indireto?

A marmita utiliza aquecimento indireto através de resistências blindadas em liga Incoloy, o que garante uma distribuição de calor mais suave e uniforme, ideal para evitar que os alimentos se prendam ou queimem no fundo.

Quais os mecanismos de segurança integrados?

Incluímos um termóstato de segurança com bloqueio automático em caso de sobreaquecimento ou falta de água. Possui ainda um pressostato de trabalho, uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar e uma válvula de depressão para controlo de pressão e segurança.

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

Sim, para o correto funcionamento e durabilidade do equipamento, é obrigatória a ligação a um sistema de filtragem de água para o enchimento automático e controlo da dupla parede.

Para que tipo de espaços de restauração é mais indicada esta marmita?

Esta marmita é perfeitamente adequada para cozinhas industriais, restaurantes de grande porte, cantinas escolares ou empresariais, hospitais e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar grandes volumes de alimentos diariamente com máxima eficiência e segurança.