

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica Industrial 200L Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.002	Modelo:	PQF.IE-200/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial 200L com aquecimento indireto para cozinhas profissionais. Garante segurança e eficiência na cozedura de grandes volumes de alimentos.

Descricao Completa

Marmita Industrial – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta panela de cozedura elétrica de 200 litros garante um aquecimento indireto eficiente e seguro. É ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos e guisados, mantendo-os à temperatura ideal de forma contínua. A sua construção robusta e os sistemas de segurança integrados oferecem fiabilidade excecional, permitindo que a sua equipa se foque na excelência culinária.

Aplicações Profissionais

Esta marmita industrial é a solução perfeita para restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios escolares e hospitalares, e cozinhas de hotelaria que requerem capacidade e desempenho superiores. A facilidade de controlo da temperatura e os múltiplos sistemas de segurança tornam-no num equipamento indispensável para produções de alto volume, garantindo a qualidade e a padronização das refeições servidas. A automatização do enchimento de água na dupla parede simplifica a operação diária e otimiza a produtividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	200 litros
Método de Aquecimento	Indireto (resistências blindadas em liga Incoloy)
Controlo de Potência	Regulador de energia
Segurança	Termóstato de segurança com bloqueio por sobreaquecimento ou falta de água
Controlo de Água (Dupla Parede)	Torneiras máximo / mínimo, enchimento automático

Característica	Detalhe
Controlo de Pressão (Dupla Parede)	Pressóstato de trabalho, válvula de segurança (0.5 bar), válvula de depressão, manómetro
Alimentação	400V-3N-50Hz
Dimensões (LPA)	1000x1150x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a recomendação para a instalação desta marmita industrial?

É obrigatória a ligação a um sistema de filtragem de água para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento, protegendo-o de impurezas e calcário.

Como é controlada a temperatura na marmita?

A temperatura é controlada através de um termóstato de segurança, que bloqueia o sistema em caso de sobreaquecimento ou falta de água, garantindo a máxima segurança durante a operação.

É possível ajustar a potência de aquecimento?

Sim, a potência de aquecimento é ajustável por meio de um regulador de energia, o que permite adaptar a intensidade do calor às necessidades específicas de cada preparação culinária.

Quais os sistemas de controlo de pressão incorporados?

A marmita possui um pressóstato de trabalho, uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, uma válvula de depressão e um manómetro, todos concebidos para um controlo preciso e seguro da pressão na dupla parede.

Por que devo escolher uma marmita com aquecimento indireto?

O aquecimento indireto, através de resistências blindadas, oferece uma distribuição de calor mais uniforme, prevenindo que os alimentos queimem no fundo da taça e otimizando a eficiência energética.