

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 Industrial a Gás 500L Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.008	Modelo:	PQF.IG-500/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IG-500/N
Capacidade (L)	401–700 L
Energia	Gás

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 500 litros com aquecimento indireto e ignição automática. Ideal para grandes produções.

Descricao Completa

Marmita industrial a gás 500L — Marmita a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de grande volume, esta panela industrial a gás de 500 litros é uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes quantidades de alimentos. O aquecimento indireto assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo que os alimentos se queimem e mantendo a sua qualidade. A ignição piezoelétrica manual e a chama piloto oferecem um arranque fiável, enquanto os queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304 garantem durabilidade e eficácia.

A marmita foi projetada para otimizar a operacionalidade, apresentando um sistema de controlo de nível de água na dupla parede com torneiras de máximo/mínimo e enchimento automático. É crucial a ligação a um sistema de filtragem de água para o seu correto funcionamento. A segurança é reforçada com o controlo de pressão na dupla parede através de uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura industrial é indispensável para restaurantes, cantinas, hospitais, escolas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de preparar grandes volumes de alimentos diariamente. A sua capacidade elevada e o sistema de aquecimento indireto tornam-no ideal para cozinhar sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que requerem cocção prolongada e controlada. Garanta a eficiência e a qualidade dos seus cozinhados com um equipamento de topo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	500 Litros
Tipo de Aquecimento	Indireto a Gás
Ignição	Piezoelétrico manual com chama piloto

Característica	Detalhe
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304
Sistema de Água	Controlo de nível (máx/mín), enchimento automático
Segurança	Válvula de segurança calibrada (0.5 bar), válvula de depressão, manómetro
Dimensões (LPA)	1300x1400x1000 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gás é compatível este equipamento?

O equipamento inclui um conjunto de injetores que permite a sua adaptação a diversos tipos de gás, garantindo flexibilidade na sua utilização em diferentes instalações.

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

Sim, é obrigatório conectar a marmita a um sistema de filtragem de água. Esta medida é essencial para proteger o equipamento e garantir a qualidade dos alimentos confeccionados.

Como funciona o sistema de controlo de pressão?

O controlo de pressão na dupla parede é realizado através de uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar. Inclui ainda uma válvula de depressão e um manómetro para monitorização precisa da pressão interna, assegurando a segurança operacional.

Qual a vantagem do aquecimento indireto em grandes volumes de cozedura?

O aquecimento indireto proporciona uma distribuição de calor mais suave e homogénea, minimizando o risco de queimar os alimentos e preservando os seus nutrientes. É ideal para cozinhar grandes quantidades de forma eficiente e controlada.

Este tacho é fácil de limpar e manter?

Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este equipamento foi concebido para facilitar a limpeza e garantir a higiene. A sua grelha de ventilação e o design robusto contribuem para uma manutenção simplificada e uma longa vida útil.