

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 300L, Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.006	Modelo:	PQF.IG-300/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 300 litros, com aquecimento indireto e controlos de segurança, perfeita para grandes produções em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Marmita industrial a gás — Marmita a Gás — Principais Vantagens

Idealmente concebida para cozinhas profissionais de elevada produção, a nossa panela industrial a gás de 300 litros garante um cozinhado eficiente e seguro através do seu sistema de aquecimento indireto. A ignição piezoelétrica manual e a chama piloto oferecem um arranque confiável, enquanto os queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304 asseguram uma distribuição de calor uniforme. Este tacho de grande capacidade é a solução perfeita para restaurantes, refeitórios e hotéis que procuram durabilidade e performance.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta caldeira a gás torna-a indispensável em diversos ambientes da restauração e hotelaria. É especialmente adequada para a confeção de grandes volumes de sopas, ensopados, caldos e outros pratos que requerem cozedura lenta e controlada. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma operação contínua e higiénica, satisfazendo as exigências de cozinhas profissionais com elevado ritmo de trabalho.

Características Técnicas

Capacidade	300 litros
Tipo aquecimento	Indireto a gás
Ignição	Piezoelétrico manual e chama piloto
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304
Ventilação	Grelha de ventilação
Injetores	Conjunto de injetores para vários tipos de gás
Controlo de nível de água	Na dupla parede com torneiras máximo/mínimo
Enchimento de água	Automático (requer ligação a sistema de filtragem de água)

Controlo de pressão	Válvula de segurança (0.5 bar), válvula de depressão e manómetro
Dimensões (LPA)	1200x1270x900 mm

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade real desta stockpot industrial?

R: Esta marmita tem uma capacidade generosa de 300 litros, ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada produção. Permite preparar refeições para um grande número de pessoas de forma eficiente.

Q: Que tipo de ligação a gás é necessária para este equipamento?

R: Este modelo inclui um conjunto de injetores adaptáveis para vários tipos de gás, garantindo flexibilidade na instalação. Recomenda-se a verificação da compatibilidade com o gás disponível na sua cozinha profissional.

Q: É necessário um sistema de filtragem de água para a dupla parede?

R: Sim, a ligação a um sistema de filtragem de água é obrigatória para o enchimento automático e correto funcionamento da dupla parede. Esta medida prolonga a vida útil do equipamento e garante a qualidade da água utilizada.

Q: Como funciona o sistema de aquecimento indireto?

R: O aquecimento indireto utiliza uma dupla parede onde a água é aquecida, transmitindo o calor aos alimentos de forma suave e uniforme, sem risco de queimar. Isto é crucial para pratos que requerem cozedura prolongada e delicada.

Q: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Construído em aço inoxidável AISI 304, este aparelho é desenhado para facilitar a limpeza e garantir a higiene. A grelha de ventilação e o acesso aos queimadores simplificam a manutenção regular, essencial em ambientes profissionais.