

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

Marmita industrial a gás, aquecimento indireto 200L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.004	Modelo:	PQF.IG-200/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1000 x 1150 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IG-200/N
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descrição Resumida

Marmita industrial a gás de 200 litros com aquecimento indireto. Perfeita para cozinhas profissionais de alta produção, garante eficiência e segurança.

Descrição Completa

Marmita industrial a gás — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de grande volume, esta marmita de 200 litros a gás, com aquecimento indireto, garante uma confeção eficiente e uniforme dos alimentos. A sua construção robusta e os componentes de alta qualidade asseguram durabilidade e fiabilidade no ambiente exigente do seu estabelecimento.

A segurança e a funcionalidade são pilares fundamentais deste equipamento. Dispõe de um sistema de ignição piezoelétrico manual e chama piloto, oferecendo um arranque imediato para as suas operações. Os queimadores tubulares de alto rendimento, fabricados em aço inoxidável AISI 304, promovem uma distribuição de calor otimizada, essencial para o cozinhado de grandes quantidades.

Para uma gestão de líquidos sem preocupações, esta panela industrial inclui um controlo de nível de água na dupla parede, com torneiras de máximo e mínimo. O sistema de enchimento automático de água, com ligação obrigatória a um sistema de filtragem, simplifica o processo e mantém a higiene.

A monitorização da pressão na dupla parede é feita através de uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro, garantindo um funcionamento seguro e estável. A ventilação adequada é assegurada por uma grelha de ventilação integrada, contribuindo para a eficiência e longevidade do aparelho. São disponibilizados conjuntos de injetores para vários tipos de gás, flexibilizando a sua instalação.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura é a solução ideal para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, cantinas e empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos. A sua capacidade de 200 litros permite a confeção de sopas, caldos, guisados e outros pratos em escala, otimizando os tempos de produção e a qualidade dos resultados.

A sua adaptabilidade a diferentes tipos de gás torna-o uma escolha versátil para qualquer instalação. O design foi projetado para utilização intensiva, suportando o ritmo acelerado das cozinhas de alta

demanda, garantindo uma performance constante e resultados culinários superiores. É um stockpot essencial para qualquer operação de restauração que procure eficiência e desempenho.

Características Técnicas

Capacidade	200 litros
Tipo de Aquecimento	Indireto a gás
Ignição	Piezoelétrica manual com chama piloto
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304
Controlo de Água	Nível na dupla parede (máx/mín) e enchimento automático
Controlo de Pressão	Válvula de segurança (0.5 bar), válvula de depressão e manómetro
Dimensões (LPA)	1000x1150x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta marmita industrial?

Esta marmita possui uma capacidade robusta de 200 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração profissional.

2. Que tipo de aquecimento utiliza este equipamento?

O equipamento funciona com aquecimento indireto a gás, garantindo uma distribuição de calor controlada e eficiente para cozinhar os seus preparados de forma homogénea.

3. É necessário um sistema de filtragem de água para a sua instalação?

Sim, é obrigatória a ligação da marmita a um sistema de filtragem de água. Isso assegura o correto funcionamento do sistema de enchimento automático e a qualidade da água utilizada.

4. Qual a relevância da válvula de segurança e do manómetro?

A válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, a válvula de depressão e o manómetro são cruciais para monitorizar e controlar a pressão na dupla parede, garantindo a máxima segurança durante a utilização do equipamento.

5. Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 nos queimadores?

O aço inoxidável AISI 304 nos queimadores oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade. Assim, prolonga a vida útil do equipamento e facilita a sua limpeza, mantendo a higiene na sua cozinha.