

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 Profissional Indireta 50L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	CHMPÉE7750I	Modelo:	MPEE7750I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	93 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MPEE7750I
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Linha	700

Descrição Resumida

Marmita elétrica profissional de 50 litros com aquecimento indireto a vapor, ideal para grandes produções em cozinhas industriais. Construção robusta em aço inox.

Descrição Completa

marmita elétrica industrial — Marmita Elétrica — Principais Vantagens

Esta panela elétrica industrial com capacidade de 50 litros foi concebida para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais de elevada produção. O aquecimento indireto a vapor a baixa pressão assegura uma distribuição uniforme do calor, preservando a qualidade dos alimentos confeccionados, ideal para cozinhados de longa duração ou grandes volumes. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e AISI 316 para o fundo da cuba garante resistência superior à corrosão e à abrasão, prolongando a vida útil do equipamento.

A tampa em aço inoxidável AISI 304 minimiza a perda de vapor e calor, otimizando a eficiência energética e mantendo as temperaturas de confeção estáveis. A torneira articulada para carga de água fria e quente, localizada na bancada de trabalho, facilita o enchimento e o controlo, melhorando a ergonomia na cozinha. A presença de um visor de nível de água na parte frontal permite um acompanhamento fácil e seguro do processo.

Aplicações Profissionais

Uma marmita industrial desta dimensão é perfeita para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos, como sopas, guisados, caldos ou massas. A sua capacidade de 50 litros permite a preparação eficiente para um elevado número de doses, otimizando o fluxo de trabalho e a rentabilidade do seu negócio. A versatilidade do equipamento estende-se a diversas preparações, desde ensopados ricos a grandes porções de legumes.

Este sistema de confeção indireta é especialmente vantajoso para produtos que exigem um cozinhado delicado e homogéneo, evitando que os alimentos peguem ao fundo do recipiente. A facilidade de limpeza e a durabilidade dos materiais também contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, crucial para qualquer operação de restauração de sucesso. Invista em equipamentos que apoiam a excelência culinária e a operação contínua.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade da Cuba	50 Litros
Potência das Resistências	9,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba (ØxH)	400x420 mm
Dimensões (LxPxA)	700x714x850h mm
Peso	93 kg
Material da Cuba (Paredes e Intermédio)	AISI 304
Material da Cuba (Fundo)	AISI 316
Material da Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 (1 mm espessura)
Tipo de Aquecimento	Indireto por vapor a baixa pressão
Controlo de Vapor	Pressostato automático
Válvula de Segurança	Com manómetro

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita elétrica?

Tem uma generosa capacidade de 50 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. Esta volumetria permite servir um número significativo de clientes.

Que tipo de aquecimento utiliza este tacho industrial?

O aquecimento é indireto, feito por vapor a baixa pressão gerado por água contida num espaço intermédio, garantindo uma confeção uniforme e suave dos alimentos. Esta modalidade evita que os produtos colem ao fundo.

Os materiais de construção garantem durabilidade?

Sim, as paredes da cuba e o espaço intermédio são em aço inoxidável AISI 304, enquanto o fundo é em AISI 316, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil. A robustez dos materiais é crucial para o uso intensivo.

É fácil controlar o nível de água?

Sim, o equipamento integra um visor de nível de água no painel frontal, que permite uma

monitorização contínua e simples do líquido no espaço intermédio. Este detalhe contribui para a segurança e manutenção adequadas do aparelho.

Este stockpot elétrico é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de cozinhar grandes quantidades de refeições com eficiência e qualidade. A sua conceção robusta adapta-se a ambientes exigentes.