

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Industrial 100L Aquecimento Indireto

Informações do Produto

SKU:	CHMPÉE98A100I	Modelo:	MPEE98A100I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	128 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MPEE98A100I
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Linha	900

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 100 litros com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Garante cocção uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Esta cuba elétrica de 100 litros é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais exigentes. Concebida para durabilidade e eficiência, garante um aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de grandes volumes de alimentos. A sua construção robusta e tecnologia de aquecimento indireto a tornam um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

A panela de cozedura elétrica é ideal para restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios e unidades de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de sopas, ensopados, caldos ou massas. A capacidade de 100 litros otimiza a produtividade, enquanto a torneira de carga articulada facilita o enchimento, poupando tempo e esforço à sua equipa. É uma adição valiosa para qualquer fluxo de trabalho culinário intenso.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indireto
Capacidade da Cuba	100 litros
Potência	14,4 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	600x420 mm
Dimensões	800x900x850h mm

Peso	128 kg
------	--------

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto assegura uma distribuição de calor mais suave e uniforme por todo o tacho, prevenindo que os alimentos se queimem ou colem no fundo, ideal para pratos que requerem cocção prolongada e delicada.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba e o espaço intermédio são fabricados em aço inoxidável AISI 304, enquanto o fundo é em AISI 316, materiais que facilitam a limpeza e oferecem elevada resistência à corrosão, mantendo a higiene sem esforço.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Definitivamente. Esta marmita está equipada com um controlo de 4 posições e um pressostato para o controlo automático do vapor, permitindo ajustes precisos para os seus requisitos de confeção.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta marmita é perfeita para cozinhas de grande volume, como as de hotelaria, hospitais, escolas, e refeitórios, onde a capacidade e a eficiência são cruciais para o serviço diário de refeições.

Que tipo de manutenção requer o equipamento?

A manutenção regular envolve a limpeza dos componentes e a verificação do nível de água no espaço intermédio através do visor frontal. Consulte sempre o manual para instruções detalhadas e recomendações específicas do fabricante.