

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido  
ao produto

## Marmita Elétrica Industrial 150L Aquecimento Indireto Linha 900

### Informacoes do Produto

|        |               |         |             |
|--------|---------------|---------|-------------|
| SKU:   | CHMPEE98A150I | Modelo: | MPEE98A150I |
| Marca: | CLIMA         | EAN:    | N/D         |
| Peso:  | 134 kg        |         |             |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |             |
|----------------|-------------|
| Marca          | CLIMA       |
| Modelo         | MPEE98A150I |
| Capacidade (L) | 51–200 L    |
| Energia        | Elétrico    |
| Linha          | 900         |

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 150L, com aquecimento indireto e construção em aço inoxidável durável. Ideal para cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

Aquecimento Indireto – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela aquece os alimentos de forma uniforme e eficaz, ideal para grandes volumes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo uma mais-valia para a produção diária. A otimização do processo de aquecimento reduz o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Fundamental em diversas cozinhas profissionais, esta marmita é perfeita para restaurantes, refeitórios, hotéis e estabelecimentos de restauração com elevada procura. A sua capacidade de 150 litros permite a confeção de grandes quantidades de sopas, ensopados, molhos e outros pratos que requerem aquecimento lento e constante. É ainda inestimável na preparação de refeições para take away e catering, onde a consistência e a qualidade são primordiais.

Características Técnicas

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| Tipo de Aquecimento          | Indireto        |
| Capacidade da Cuba           | 150 Litros      |
| Potência Instalada           | 14,4 kW         |
| Voltagem                     | 400 V           |
| Dimensões da Cuba            | 600x540 mm      |
| Dimensões Exteriores (LxPxA) | 800x900x850h mm |

|                                             |                         |
|---------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Peso</b>                                 | 134 kg                  |
| <b>Material da Cuba e Espaço Intermédio</b> | Aço Inoxidável AISI 304 |
| <b>Material do Fundo da Cuba</b>            | Aço Inoxidável AISI 316 |

## Perguntas Frequentes

### Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto distribui o calor de forma mais suave e uniforme, evitando que os alimentos se queimem no fundo da panela, o que é crucial para preparações delicadas e para manter a qualidade dos pratos por mais tempo.

### Esta marmita é fácil de limpar?

Sim, a cuba e o espaço intermédio são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material que facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

### Que tipo de pratos posso confeccionar com esta marmita?

Esta panela é ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, cremes, molhos, ensopados, legumes cozidos e outras preparações que beneficiam de um cozimento lento e controlado.

### É possível monitorizar o nível de água?

Sim, o visor de nível de água no espaço intermédio, localizado no painel frontal, permite um controlo visual rápido e eficaz para garantir o funcionamento correto e seguro do equipamento.

### Este equipamento tem alguma segurança contra pressão excessiva?

Sim, a marmita está equipada com uma válvula de segurança e manómetro para controlar a pressão, garantindo a máxima segurança durante a operação e protegendo o utilizador e o equipamento.