

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



Hotelequip.pt

Marmita a Gás Industrial 100L Aquecimento Direto

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEG98A100	Modelo:	MPEG98A100
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	118 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEG98A100
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 100L com aquecimento direto. Construção robusta em Inox para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Marmita Industrial – Principais Vantagens

Esta marmita industrial a gás de 100 litros, com sistema de aquecimento direto, é a solução robusta para cozinhas profissionais que demandam alta performance e durabilidade. Concebida para otimizar o processo de confeção em larga escala, esta panela garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para o preparo de grandes volumes de alimentos. A construção em aço inoxidável AISI 304 e o fundo em AISI 316 asseguram uma resistência superior à corrosão e uma longevidade incomparável, mesmo em ambientes de uso intensivo. Ideal para o cozinhado de caldos, sopas e outros pratos que requerem cocção prolongada e controlada, a sua eficiência energética e facilidade de manutenção destacam-na como um investimento inteligente.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura é indispensável em restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios empresariais e cozinhas de catering. A sua capacidade de 100 litros permite que as equipas preparem refeições para um elevado número de pessoas de forma eficiente. Perfeita para a preparação de pratos de carne, legumes, sopas ou molhos, esta marmita é versátil e adapta-se a diversas necessidades culinárias. A torneira articulada para água fria e quente na bancada de trabalho, juntamente com o sistema de ignição piezoelétrica, facilita o manuseamento e a segurança da operação, garantindo o máximo de produtividade na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Direto
Capacidade da Cuba	100 Litros

Característica	Detalhe
Potência dos Queimadores	21,0 kW
Material da Cuba e Espaço Intermédio	AISI 304
Material do Fundo da Cuba	AISI 316
Material da Tampa	AISI 304
Torneira de Carga de Água	Articulada (água fria e quente)
Acabamento da Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Tipo de Queimador (versão a gás)	Tubular em aço inoxidável com chama autoestabilizada
Dispositivo de Segurança	Termopar conectado ao queimador piloto
Ignição	Piezoelétrica do queimador piloto
Válvula de Segurança	Com manómetro
Dimensões da Cuba (LxP)	600x420 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	118 kg

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre aquecimento direto e indireto?

O aquecimento direto significa que a chama aquece diretamente o fundo da panela, tal como numa panela tradicional, permitindo um aquecimento rápido. O aquecimento indireto, por outro lado, utiliza um sistema de vapor ou água num espaço intermédio para aquecer a cuba de forma mais suave e controlada.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 e AISI 316 facilita imenso a limpeza. As superfícies lisas e resistentes à corrosão podem ser facilmente higienizadas, garantindo sempre a máxima higiene na sua cozinha profissional.

Posso controlar a temperatura de cozedura?

O modelo a gás possui um queimador tubular com chama autoestabilizada e um termopar para segurança. Embora não haja um controlo de temperatura exato como num termostato, o operador pode ajustar a intensidade da chama para gerir o processo de cocção.

Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta marmita?

Este equipamento é excelente para preparar grandes quantidades de sopas, caldos, ensopados, estufados e massas. A capacidade e o aquecimento direto são perfeitos para pratos que requerem fervura rápida e cozedura em volumes elevados.

A marmita MAGISTRA PLUS 900 é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 800x900x850h mm, esta marmita é ideal para cozinhas que possuem uma linha de equipamentos de confeção da Linha 900. Permite o alinhamento de módulos por justaposição, otimizando o espaço disponível e criando uma área de trabalho coesa e funcional.