

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 150L Indireta 18kW 800x900x850hmm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSKTE150	Modelo:	EMPPLSKTE150
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSKTE150
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	900
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial 150 litros com aquecimento indireto, 18 kW. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Projetada para cozinhas profissionais de alta exigência, esta marmita elétrica de 150 litros com aquecimento indireto é a solução ideal para a preparação eficiente e segura de grandes volumes de alimentos. A sua robustez e capacidade garantem um desempenho contínuo, tornando-a perfeita para restaurantes, refeitórios e unidades de restauração de grande escala. Este equipamento facilita o dia a dia na sua cozinha, permitindo confeccionar guisados, sopas e outros pratos com a máxima qualidade.

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Construída integralmente em aço inoxidável, a panela de cozedura assegura durabilidade excecional e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração. O aquecimento indireto proporciona uma cocção suave e uniforme, evitando que os alimentos se queimem, o que preserva a sua textura e sabor. A tampa rebatível com contrapeso e as torneiras de enchimento e drenagem simplificam as operações diárias, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este tacho de grande capacidade é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de preparar refeições em grande escala, desde restaurantes e empresas de catering até hospitais e cantinas. A sua versatilidade permite o uso em diversas preparações culinárias, como caldos, molhos, guisados e sopas, garantindo sempre resultados de excelência. É um investimento num equipamento que eleva a produtividade e a qualidade da sua oferta gastronómica.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

Capacidade Útil	150 litros
Potência	18 kW
Tensão	400 V
Peso	111 kg
Dimensões (AxFxH)	800x900x850 mm
Tipo de Aquecimento	Indireto

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto permite uma distribuição de calor mais suave e uniforme, ideal para cozinhar alimentos delicados e evitar que estes se peguem ao fundo do stockpot, garantindo assim uma melhor qualidade final dos pratos.

2. Qual o material de construção desta marmita?

A marmita é construída em aço inoxidável, tanto na estrutura como nos painéis laterais, traseiros e de comandos, o que confere elevada durabilidade, robustez e facilita os processos de limpeza e higienização, essenciais em cozinhas profissionais.

3. É fácil realizar a limpeza e manutenção do equipamento?

Sim, o facto de ser fabricada em aço inoxidável e a cuba em aço inoxidável facilita significativamente a limpeza. Além disso, as resistências blindadas foram concebidas para uma manutenção prática e eficiente, contribuindo para a longevidade do equipamento.

4. Esta marmita é adequada para grandes produções?

Com uma capacidade útil de 150 litros e potência de 18 kW, é perfeitamente adequada para cozinhas industriais e estabelecimentos com alta demanda, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando o tempo e os recursos.

5. Existem funcionalidades de segurança integradas?

Sim, o equipamento inclui uma válvula de segurança de sobrepressão e um manómetro, que monitorizam e ajustam a pressão interna, garantindo uma operação segura e prevenindo acidentes, essencial em qualquer ambiente de cozinha profissional.