

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 Indireta de 70L, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSKTG70	Modelo:	EMPPLSKTG70
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	105 kg	Dimensões:	800 x 730 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSKTG70
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	700
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás com aquecimento indireto e 70L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox para maior durabilidade.

Descricao Completa

marmita a gás — Cozedura de Grande Volume — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta marmita industrial a gás garante um aquecimento indireto eficiente e uniforme. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para o ritmo acelerado da restauração profissional. É a solução ideal para preparar grandes quantidades de alimentos, desde ensopados e sopas a molhos e caldos, com total controlo e segurança.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura é indispensável em refeitórios, hotéis, hospitais, e grandes estabelecimentos de restauração que necessitam de uma produção contínua e fiável. A capacidade de 70 litros permite servir um elevado número de refeições, enquanto o aquecimento indireto previne que os alimentos se queimem, mantendo a qualidade e o sabor irrepreensíveis. A regulação precisa da temperatura e o sistema de ignição piezoelétrico facilitam a operação diária à sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Painéis	Laterais, traseiros, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Torneira de Enchimento	Água fria e quente

Característica	Detalhe
Válvula	Drenagem da cuba
Segurança	Válvula de segurança de sobrepressão e manómetro
Queimador	Tubular de alto rendimento, aço inoxidável, resistente a choque térmico/mecânico, com válvula de segurança e piloto
Aquecimento	Indireto
Regulação Temp.	Válvula termostática 100-290°C
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Tampa	Abatível com contrapeso
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gás	Predisposta para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
Linha	700 Estambul
Capacidade útil	70 Litros
Potência	11,20 kW
Dimensões (LxPxA)	800x730x850 mm
Peso	105 kg

Perguntas Frequentes

Qual a diferença entre aquecimento direto e indireto?

O aquecimento indireto utiliza uma câmara de vapor para transferir o calor para a cuba, evitando o contacto direto com a fonte de calor e minimizando o risco de os alimentos aderirem ou queimarem, ideal para preparações delicadas.

Este equipamento pode ser ligado a que tipos de gás?

O aparelho vem pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para permitir a sua conversão e utilização com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura e os painéis em aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais com um esforço mínimo.

Posso controlar a temperatura de cozedura precisamente?

Com a válvula termostática integrada, é possível ajustar a temperatura entre 100°C e 290°C, o que oferece um controlo exato para adaptar-se a uma vasta gama de receitas e tempos de cozedura.

É um equipamento seguro de utilizar numa cozinha movimentada?

A marmita incorpora uma válvula de segurança para sobrepressão e um manómetro, além de um sistema de ignição piezoelétrico, aumentando a segurança operacional e a tranquilidade no ambiente de trabalho.