

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 a Gás com Aquecimento Indireto 150L, 800x900x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSKTG150	Modelo:	EMPPLSKTG150
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSKTG150
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha

900

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 150L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox e controlo termostático preciso.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela industrial a gás oferece uma capacidade generosa de 150 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos. O aquecimento indireto garante uma cozedura uniforme e evita que os alimentos se prendam ao fundo, preservando a qualidade e o sabor. A sua construção robusta em aço inoxidável proporciona durabilidade excecional e facilidade de limpeza, crucial em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com um sistema de regulação termostática, este tacho profissional permite controlar a temperatura com precisão, adaptando-se a diversas necessidades culinárias, desde sopas a estufados. As pernas reguláveis em altura garantem uma adaptação ergonómica a qualquer espaço de trabalho, enquanto a tampa basculante com contrapeso facilita o manuseamento seguro e eficiente da stockpot. A segurança é reforçada por uma válvula de sobrepressão e um manómetro integrado.

Aplicações Profissionais

Esta marmita a gás é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a confeção diária de refeições em grande escala. É perfeita para preparar caldos, sopas, massas, molhos e qualquer prato que exija um grande volume de cocção.

A sua versatilidade e capacidade de manter a temperatura constante tornam-na indispensável em operações de elevada produção, garantindo que os alimentos sejam servidos sempre na temperatura e consistência ideais. A facilidade de adaptação a gás propano-butano ou gás natural confere-lhe ainda maior flexibilidade operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis	Laterais, traseiros, comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Torneira	Enchimento de água fria e quente
Válvula	Drenagem da cuba
Segurança	Válvula de segurança de sobrepressão e manómetro
Queimador	Tubular de alto rendimento em aço inoxidável, resistente a choque térmico e mecânico
Aquecimento	Indireto
Regulação Temperatura	Válvula termostática, entre 100 e 290°C
Ignição	Piezoelétrico
Tampa	Basculante com contrapeso
Pés	Reguláveis em altura, em aço inoxidável
Gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade útil	150 L
Potência	18,00 kW
Peso	111 kg
Dimensões (AxFxH)	800x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto nesta marmita industrial?

O aquecimento indireto oferece uma distribuição de calor mais suave e homogénea, o que é ideal para alimentos mais delicados, evitando que se queimem ou se peguem ao fundo. Além disso, contribui para uma maior eficiência energética e para a preservação do sabor original dos ingredientes.

É possível converter o tipo de gás utilizado?

Sim, o equipamento é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para uma fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de uso conforme as necessidades da sua cozinha profissional.

Como é garantida a segurança operacional do equipamento?A segurança é uma prioridade, por isso, esta marmitta inclui uma válvula de segurança de sobrepressão e um manómetro. Estes componentes ajudam a monitorizar e a controlar a pressão interna, prevenindo riscos e garantindo um funcionamento seguro em todo o momento.

Quais os tipos de alimentos mais adequados para serem confeccionados nesta marmitta de grande capacidade?

Devido à sua vasta capacidade de 150 litros e ao sistema de aquecimento indireto, esta marmitta é excecionalmente versátil. É perfeitamente adequada para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas, molhos e outros pratos que requeiram tempo de cozedura prolongado e distribuição uniforme de calor.

A manutenção e limpeza do equipamento são fáceis?

Sim, a marmitta foi concebida para uma manutenção e limpeza simplificadas. A sua estrutura e painéis totalmente em aço inoxidável, juntamente com a válvula de drenagem da cuba, facilitam a higienização diária, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar nas cozinhas profissionais.