

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

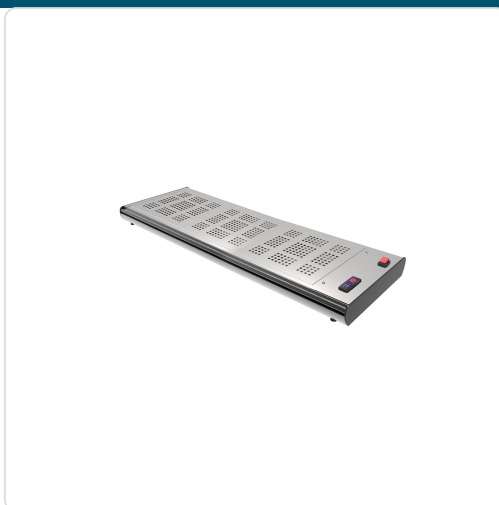


Marmita Aquecida Profissional Inox C6ZS 1190mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC6ZS	Modelo:	SLC6ZS
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922528
Peso:	30 kg	Dimensões:	1190 x 395 x 80 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

EAN	8436630922528
Modelo	SLC6ZS
Marca	SAYL
Material	Inox

Descricao Resumida

Marmita aquecida profissional em aço inoxidável de 1190mm, ideal para restauração. Mantém alimentos quentes até 80°C com aquecimento seco e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Marmita aquecida profissional — Marmita Profissional — Principais Vantagens

Concebida para manter os seus pratos preferidos à temperatura ideal, esta panela aquecida profissional é uma solução robusta e fiável para restaurantes, cozinhas industriais e serviços de catering. Fabricada inteiramente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração. O seu aquecimento a seco permite uma distribuição uniforme do calor, preservando a qualidade e o sabor dos alimentos, sejam eles panelas de sopa, tachos com guisados ou outros pratos quentes. Com controlo preciso da temperatura, terá a certeza de que a comida se mantém perfeita para servir.

Este equipamento versátil transforma a eficiência da sua cozinha, garantindo que as refeições, como assados ou ensopados, estejam sempre prontas a serem distribuídas. A sua construção em inox não só confere um aspeto moderno e profissional como também cumpre os mais altos padrões de higiene. Um elemento indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e satisfazer as expectativas dos clientes. A incorporação de um termostato de alta precisão assegura que cada cozedura seja aquecida de forma controlada.

Aplicações Profissionais

Ideal para bufetes, serviços de take-away e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes. Perfeita para refeitórios, hotéis e pastelarias que servem uma variedade de pratos, garantindo que cada porção é servida à temperatura de consumo ideal. A sua capacidade de manter a temperatura até 80°C é excelente para refeições prontas a servir, contribuindo para uma experiência gastronómica inesquecível para o cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	1190 x 395 x 80 mm
Potência	1000W
Voltagem	230V-50/60Hz

Característica	Detalhe
Temperatura Máxima	80°C
Peso	30 kg
Tipo de Aquecimento	Seco
Instalação	PLUG-IN
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de aquecimento desta marmita?

Esta marmita foi desenvolvida para manter os alimentos aquecidos, utilizando um sistema de aquecimento seco para assegurar a conservação da temperatura ideal até 80°C, excelente para a maioria dos pratos. A sua potência de 1000W permite um desempenho eficiente e um controlo térmico consistente ao longo do tempo de serviço.

É fácil de limpar e manter em ambientes comerciais?

Sim, a construção em aço inoxidável garante uma limpeza fácil e rápida, conformando-se com os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. A superfície lisa e resistente previne a acumulação de resíduos, o que simplifica a manutenção diária e contribui para a longevidade do equipamento.

Que tipo de estabelecimentos beneficia mais com este equipamento?

É particularmente vantajosa para estabelecimentos como restaurantes, cafeterias, bufetes, refeitórios e serviços de catering, onde é crucial manter grandes quantidades de comida quente durante períodos prolongados. Além disso, é ideal para o suporte a eventos e para quem tem um serviço de entrega de refeições.

Quais são as dimensões exatas da marmita aquecida?

A marmita possui dimensões de 1190 mm de comprimento, 395 mm de largura e 80 mm de altura, o que a torna compacta e adaptável a diversos espaços de trabalho. Estas medidas permitem uma integração eficiente na sua linha de serviço, sem comprometer a capacidade ou o desempenho.

Posso ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, o equipamento integra um sistema de controlo de temperatura que lhe permite definir e manter a temperatura desejada para os seus alimentos. Este controlo preciso é fundamental para a segurança alimentar, garantindo que os pratos sejam servidos sempre à temperatura ótima para consumo.