

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 rápido
ao produto

Panela Basculante Multifuncional Elétrica 100L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	RTWX9ENRA.0002651	Modelo:	iVario Pro L
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	iVario Pro L
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Panela basculante elétrica de 100 litros para cozinhas profissionais, ideal para 100-300 refeições/dia. Permite cozer, brasear, fritar e confeccionar com precisão.

Descricao Completa

A marmita basculante elétrica iVario Pro L de 100 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que necessitam de processar entre 100 a 300 refeições diárias, garantindo confecção eficiente e resultados consistentes durante o rush do serviço.

panela basculante — Características Técnicas

Capacidade da Cuba	100 L (GN 2/1)
Superfície de Cozedura	692 x 570 mm (GN 2/1)
Dimensões (LxPxA)	1030 x 894 x 608(1078)* mm
Peso	196 kg
Potência Elétrica	27 kW
Disjuntor	40 A
Ligação Elétrica	3 N AC 400V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50 mm
Cozedura a Pressão	Disponível (opcional)
Tipo de Equipamento	Elétrico

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos em restaurantes com 40 a 80 covers, ou para gestores de F&B em hotéis e cantinas que lidam com produção intensiva (100-300 refeições/dia), este tacho multifuncional permite agilizar processos de confeção complexos e de grande volume.

Porquê Escolher Este Equipamento

A panela basculante iVario Pro L destaca-se pela sua versatilidade, permitindo fritar, cozer, saltear e cozinhar a pressão (opcional) numa única cuba de 100 litros GN 2/1. A sua construção robusta e a tecnologia avançada asseguram um controlo preciso da temperatura, essencial para manter a qualidade e o FIFO (First-In, First-Out) em cozinhas de alto rendimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção diária recomendada para a iVario Pro L?

A iVario Pro L é indicada para cozinhas com uma produção diária entre 100 a 300 refeições.

Que tipo de preparações posso fazer nesta panela basculante elétrica?

Esta marmita multifuncional permite fritar, cozer, saltear, estufar e, com a opção de cozedura a pressão, realizar uma vasta gama de preparações de forma eficiente.

As dimensões incluem a base ou suporte?

As dimensões indicadas (1030 x 894 x 608(1078)* mm) incluem a altura com base/suporte, onde o asterisco (*) assinala essa especificação.

É possível realizar cozedura a pressão com este equipamento?

Sim, a funcionalidade de cozedura a pressão está disponível como uma opção adicional para a iVario Pro L.

Qual a ligação elétrica necessária para operar a iVario Pro L?

A panela basculante requer uma ligação elétrica trifásica de 400V (3 N AC 400V), com um disjuntor de 40A.

?