

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



Hotelequip.pt

Panela Basculante Multifuncional Elétrica 150 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	RTWW9ENRA.0002653	Modelo:	iVario Pro XL
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Panela basculante multifuncional elétrica de 150 litros para cozinhas profissionais de alto volume. Ideal para 100-500 refeições/dia, oferece versatilidade e eficiência na confecção.

Descricao Completa

A panela basculante multifuncional elétrica de 150 litros é um equipamento de topo de gama, concebido para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, capaz de preparar entre 100 a 500 refeições por dia.

Características Técnicas

Capacidade	150 Litros
Volume de Produção	100-500 refeições/dia
Superfície de Confeção	3/1 GN (1026 x 570 mm)
Dimensões (LxPxA)	1365 x 894 x 608(1078)* mm (*altura com base/suporte)
Peso	236 kg
Consumo de Energia	41 kW
Disjuntor Recomendado	63 A
Ligação Elétrica	3 N AC 400V
Entrada de Água	R 3/4"
Saída de Água	DN 50 mm
Cozedura a Pressão	Disponível (opção)
Tipo de Equipamento	Panela basculante multifuncional de pé
Linha Técnica	Linha 900

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cozinhas de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis de grande dimensão, serviços de catering para eventos, e restaurantes com elevada produção diária. É ideal para a confeção de grandes quantidades de sopas, estufados, molhos, massas, arroz e outros pratos que exigem controlo preciso e capacidade robusta.

Panela Basculante — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Permite cozer, brasear, fritar e confitar numa única unidade, otimizando o espaço e a eficiência.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** Garante resultados consistentes e de alta qualidade para uma vasta gama de receitas.
- **Elevada Capacidade:** Com 150 litros, é ideal para satisfazer as necessidades de produção de cozinhas com grande volume de refeições.
- **Redução de Tempos:** A opção de cozedura a pressão acelera significativamente os processos, poupando tempo e energia.
- **Eficiência Operacional:** Substitui vários equipamentos, simplificando o fluxo de trabalho e reduzindo a necessidade de mão de obra.

Qual a capacidade e o volume de produção recomendado para esta panela basculante?

Esta panela basculante tem uma capacidade de 150 litros e é recomendada para cozinhas profissionais que produzem entre 100 a 500 refeições por dia.

Que tipo de funções de confeção são possíveis com este equipamento?

Este equipamento multifuncional permite realizar diversas operações como cozer, brasear, fritar, confitar e até cozedura a pressão (com opção adicional), otimizando a versatilidade na cozinha.

Quais são os requisitos de instalação elétrica e de água para esta panela?

A panela requer uma ligação elétrica de 3 N AC 400V com um disjuntor de 63 A e um consumo de energia de 41 kW. Para a água, necessita de uma entrada R 3/4" e uma saída DN 50 mm.

É possível utilizar cozedura a pressão com este modelo?

Sim, a cozedura a pressão é uma funcionalidade disponível como opção para este modelo, permitindo reduzir significativamente os tempos de confeção para certos alimentos.

Como é que este equipamento contribui para a eficiência da minha cozinha profissional?

A sua capacidade elevada, versatilidade multifuncional e controlo preciso da temperatura permitem otimizar processos, reduzir o tempo de confeção e a necessidade de múltiplos equipamentos, resultando em maior eficiência e poupança de recursos.