

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 Industrial a Gás 150L Linha 900 MG150L900E

Informacoes do Produto

SKU:	HRMG150L900E	Modelo:	MG150L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783521

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	MG150L900E
EAN	8437006783521
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 150L, Linha 900, com aquecimento indireto e construção robusta em inox para alta performance em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para as exigências das cozinhas profissionais, esta marmita industrial a gás de 150 litros da Linha 900 é a solução ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos. O seu sistema de aquecimento indireto assegura uma cozedura uniforme e eficiente, preservando a qualidade dos ingredientes e otimizando o tempo de confeção. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e o fundo da cuba em AISI 316 garantem durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de grande volume, hotéis, refeitórios, cantinas e empresas de catering que necessitam de uma panela de cozedura de elevada capacidade e performance. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e guisados a massas e molhos, com total controlo e segurança. A facilidade de limpeza e a manutenção reduzida contribuem para a eficiência operacional da sua equipa.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Acabamento acetinado
Fundo da cuba	Aço inoxidável AISI 316
Paredes da cuba	Aço inoxidável AISI 304 polido
Aquecimento	Indireto, câmara com paredes em AISI 304

Tampa	Equilibrada, em aço inoxidável AISI 304 (sem autoclave)
Estrutura	Com pega resistente ao calor
Isolamento térmico	Fibra cerâmica de alta densidade 64/128
Controle do nível de água	Na câmara
Controle da pressão da câmara	Válvula de segurança (calibrada a 0,5 bar), válvula de vácuo e manómetro
Termostato de segurança	Para evitar sobreaquecimentos
Torneira de escoamento	Alta resistência
Torneira de enchimento	Para água
Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões da cuba	Ø 600x500 mm
Tipo de energia	Gás
Aquecimento a gás	Queimadores tubulares AISI 304 de alta eficiência
Ignição	Piezoelétrico e queimador piloto
Válvula de controlo de aquecimento	Com sistema de segurança com termopar
Dimensões do equipamento (AxLxP)	1025x800x930 mm
Potência a gás	24 kW
Peso líquido	155 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita industrial a gás?

Esta marmita possui uma generosa capacidade de 150 litros, tornando-a ideal para cozinhas que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos, como em restaurantes, hotéis e refeitórios.

Como funciona o aquecimento indireto e quais as suas vantagens?

O aquecimento indireto utiliza uma câmara intermédia para aquecer a cuba, garantindo uma distribuição de calor mais suave e uniforme. Isto previne que os alimentos se colem ou queimem no fundo, sendo ideal para cozinhados delicados e de longa duração, como caldos e estufados.

Que tipo de materiais são utilizados na construção e qual a sua durabilidade?

O corpo e as paredes da cuba são em aço inoxidável AISI 304, enquanto o fundo da cuba é em AISI 316, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, especialmente em contacto com alimentos ácidos ou salgados. Esta combinação assegura uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas.

Quais as características de segurança integradas no equipamento?

A marmita está equipada com um termostato de segurança para evitar sobreaquecimentos, uma válvula de segurança calibrada a 0,5 bar e uma válvula de vácuo para controlo da pressão na câmara. O sistema de segurança com termopar na válvula de controlo de aquecimento a gás oferece proteção adicional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável com acabamentos polidos facilita a limpeza diária, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais. A torneira de escoamento de alta resistência e a torneira para enchimento de água simplificam as operações de enchimento e esvaziamento da cuba.