

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 Basculante a Gás 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRSBG80L900E	Modelo:	Caçarolas
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783552

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	Caçarolas
EAN	8437006783552
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha

900

Tipo

Marmita

Descricao Resumida

Marmita basculante a gás de 80L para cozinhas profissionais. Construção em inox, aquecimento eficiente e mecanismo de elevação manual para máxima produtividade.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, esta **panela basculante a gás** de 80 litros destaca-se pela sua robustez e versatilidade. Ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados e molhos, o equipamento permite uma gestão de tempo e recursos mais eficaz. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor alimentar.

Este tacho de confeção industrial integra um mecanismo de elevação manual que facilita o esvaziamento e a limpeza, reduzindo o esforço físico da sua equipa e aumentando a segurança operacional. O aquecimento a gás de alta eficiência, complementado por acendimento piezoelétrico, oferece um controlo preciso da temperatura, garantindo resultados culinários consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, o isolamento térmico de fibra cerâmica contribui para a poupança energética, tornando este equipamento uma escolha inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering, esta marmita é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que exija equipamentos de alto desempenho. A sua capacidade de 80 litros e a robustez da Linha 900 garantem que pode enfrentar as exigências diárias de uma operação intensa, desde a preparação de refeições para grandes grupos até à cozedura lenta de bases de ementa. A torneira de enchimento de água integrada e os suportes ajustáveis em altura oferecem uma flexibilidade adicional na instalação e utilização, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço.

Invista numa solução que irá simplificar os processos de confeção, assegurar a consistência dos pratos e contribuir significativamente para a produtividade da sua cozinha. Este stockpot industrial é uma ferramenta que combina inovação e fiabilidade, elevando o padrão de qualidade e eficiência no

seu estabelecimento de restauração.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Encimera	Acabamento fino satinado
Tanque	Aço inoxidável
Fundo da Cuba	Metálico com tratamento para maximizar o desempenho
Tampa	Aço inoxidável AISI 304 equilibrada com puxador ergonómico
Corrente	Resistente ao calor
Isolamento Térmico	Fibra cerâmica de alta densidade 64/128
Mecanismo de Elevação	Manual
Suportes	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Torneira	Incluída para enchimento de água
Dimensões da Cuba	700x570x228h mm
Tipo de Aquecimento	A Gás
Queimadores	Tubulares AISI 304 de alta eficiência
Acendimento	Piezoelétrico e queimador piloto
Controlo de Aquecimento	Válvula equipada
Dimensões Úteis	800x930x1025 mm
Potência a Gás	22 kW
Peso Líquido	143 kg
Capacidade	80 L

Perguntas Frequentes