

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 Elétrica 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRSBE80L900E	Modelo:	SBE80L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783613

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	SBE80L900E
EAN	8437006783613
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	900
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita basculante elétrica de 80 litros para cozinhas profissionais, ideal para cozedura eficiente e segura. Construção robusta em inox, com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Marmita Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para as exigências das cozinhas profissionais modernas, esta marmita basculante elétrica de 80 litros da Linha 900 oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes volumes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma higiene superior e uma durabilidade excecional, resistindo aos ambientes mais agressivos. O mecanismo de elevação manual facilita o esvaziamento do tacho, otimizando os processos de trabalho e a segurança da equipa. Além disso, o controlo preciso da temperatura permite uma cozedura uniforme e perfeita para uma vasta gama de alimentos, desde sopas e guisados a molhos e caldos, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade na sua restauração.

Aplicações Profissionais

Esta panela industrial é a escolha ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento de confeção potente e fiável. É perfeita para cozer massas, estufar carnes, brasear legumes, preparar grandes quantidades de molhos ou manter alimentos quentes de forma segura. A sua capacidade de 80 litros e o aquecimento elétrico através de resistências garantem um desempenho superior, enquanto o termostato de segurança previne sobreaquecimentos, protegendo o seu investimento e a sua equipa. Invista numa marmita que eleva a eficiência e a qualidade da sua produção culinária.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Encimera	Acabamento fino acetinado

Tanque/Cuba	Aço inoxidável
Fundo da Cuba	Metálico com tratamento para maximizar o desempenho
Tampa	Aço inoxidável AISI 304, equilibrada, com puxador ergonómico
Isolamento Térmico	Fibra cerâmica de alta densidade 64/128
Mecanismo de Elevação	Manual
Pés/Suportes	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Torneira de Enchimento	Incluída
Aquecimento	Bateria de resistências elétricas
Controlo de Temperatura	Termostato (100°C a 300°C)
Segurança	Termostato de segurança contra sobreaquecimento
Capacidade	80 Litros
Dimensões Úteis da Cuba	700x570x228h mm
Dimensões Totais	800x930x1025 mm
Potência Elétrica	10 kW / 400 V / 3+N
Peso Líquido	143 kg

Perguntas Frequentes

- **Qual a capacidade ideal para a minha cozinha?** A marmita de 80 litros é perfeita para estabelecimentos com alta demanda, permitindo preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez. Considere o volume médio de produção diária e o tipo de pratos que irá cozinhar para determinar a capacidade mais adequada.
- **Como funciona o controlo de temperatura?** Este equipamento possui um termostato que permite ajustar a temperatura entre 100°C e 300°C, garantindo precisão na confeção. Um termostato de segurança adicional protege contra eventuais sobreaquecimentos, assegurando a fiabilidade do aparelho.
- **De que material é feita a cuba e o corpo?** Tanto o corpo como o tanque interno são construídos em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Este material de alta qualidade é essencial para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais.
- **É fácil de utilizar e manter?** Sim, o mecanismo de elevação manual foi concebido para um basculamento suave e seguro, facilitando o esvaziamento e a limpeza da cuba. A torneira para

enchimento de água também simplifica as operações diárias e a manutenção geral.

- **Que tipo de aquecimento utiliza esta marmita?** Esta marmita funciona com aquecimento elétrico, através de uma bateria de resistências de alta eficiência. Esta tecnologia proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para otimizar os tempos de cozedura na sua cozinha profissional.