

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Marmita Elétrica Industrial 150L, Aquecimento Indireto, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRME150L900E	Modelo:	HRME150L900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783538

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRME150L900E
EAN	8437006783538
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Linha	900

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 150L para aquecimento indireto, ideal para grandes cozinhas. Construção robusta em inox, com controlo de temperatura e pressão.

Descricao Completa

Marmita Elétrica — Principais Vantagens

A Marmita Elétrica Industrial de 150 Litros com aquecimento indireto é a solução definitiva para cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e durabilidade. Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, com fundo da cuba em AISI 316 para máxima resistência, este equipamento assegura uma confeção eficiente e uniforme de grandes volumes. Ideal para preparar sopas, caldos, ensopados e outros pratos que beneficiam de uma cozedura suave e controlada.

Aplicações Profissionais

Concebida para o ambiente exigente da restauração, hotelaria e catering, esta panela de cozedura é perfeita para estabelecimentos de grande escala. A sua robustez e capacidade de 150 litros permitem otimizar a preparação de alimentos em cozinhas centrais, refeitórios e unidades de produção alimentar. Garanta a qualidade e consistência dos seus pratos, satisfazendo as necessidades dos seus clientes com este tacho de alto rendimento.

Características Técnicas

Característica Técnica	Detalhe
Capacidade da Cuba	150 Litros
Dimensões Úteis da Cuba	Ø 600x500 mm
Potência Elétrica	16 kW / 400 V 3 + N
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800x930x1025 mm

Característica Técnica	Detalhe
Peso Líquido	155 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material Fundo da Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Material Paredes da Cuba	Aço inoxidável AISI 304 polido
Tipo de Aquecimento	Indireto (câmara com paredes em AISI 304)
Tampa	Equilibrada em aço inoxidável AISI 304, sem autoclave
Pega	Resistente ao calor
Isolamento Térmico	Fibra cerâmica de alta densidade 64/128
Controlo Nível de Água	Sim, na câmara
Controlo Pressão da Câmara	Válvula de segurança (calibrada a 0,5 bar), válvula de vácuo e manómetro
Segurança	Termostato de segurança para evitar sobreaquecimentos
Torneiras Incluídas	Escoamento de alta resistência e enchimento de água
Pés	Ajustáveis em altura
Resistências Elétricas	Liga INCOLOY
Controlo de Potência	Regulador de energia ajustável

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto nesta marmita?

O aquecimento indireto, através de uma câmara de vapor, garante uma distribuição de calor mais suave e uniforme, evitando que os alimentos se agarrem ao fundo da panela e prevenindo a queima, o que é crucial para pratos que requerem longos tempos de cozedura.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, com uma capacidade generosa de 150 litros e construção robusta, esta marmita elétrica foi concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas industriais, refeitórios, hotéis e serviços de catering, onde a produção em larga escala é uma necessidade.

Como é feito o controlo de segurança da pressão na câmara?

A marmita está equipada com uma válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, uma válvula de vácuo e

um manómetro, que trabalham em conjunto para monitorizar e regular a pressão interna, assegurando uma operação segura e eficaz em todas as utilizações.

Que tipo de manutenção é necessária para o aço inoxidável?

O aço inoxidável AISI 304 e AISI 316 exige uma limpeza regular com produtos neutros e panos macios para manter o seu brilho e higiene. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície e comprometer a sua resistência à corrosão.

Posso controlar a temperatura e potência da cozedura?

Sim, o modelo elétrico inclui resistências de liga INCOLOY e um regulador de potência ajustável, permitindo um controlo preciso sobre a intensidade do aquecimento. Esta funcionalidade é essencial para adaptar a confeção a diferentes tipos de alimentos e receitas.