

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



Hotelequip.pt

Marmita Industrial a Gás, Aquecimento Direto, 100 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.001M	Modelo:	MGD100 M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MGD100 M980 NV
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 100 litros com aquecimento direto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Durabilidade em aço inoxidável.

Descricao Completa

marmita industrial a gás — Marmita a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita industrial garante uma confeção eficiente e segura. A robustez da sua estrutura em aço inoxidável, combinada com um fundo de cuba anti corrosivo em AISI 316, assegura longa durabilidade e resistência à utilização intensiva. O seu sistema de aquecimento direto a gás, controlado por uma válvula de segurança, otimiza o consumo de energia e protege o ambiente de trabalho. Uma solução fiável para um tacho de cozido profissional e de grande capacidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma variedade de estabelecimentos na área da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes de grande volume, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering. Adequada para confeccionar grandes quantidades de sopas, cozidos, ensopados e outros pratos que requerem aquecimento direto e controlo preciso da temperatura. A torneira de enchimento articulada e o queimador com chama auto-estabilizadora facilitam a operação diária, proporcionando um fluxo de trabalho suave na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Capacidade	100 Litros
Tipo de Aquecimento	Direto a Gás
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Fundo da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316 (anti corrosivo)

Torneira de Saída	Latão Cromado com Filtro Removível
Torneira de Enchimento	Água Fria e Quente com Distribuidor Articulado
Queimador	Aço Inoxidável com Chama Auto-Estabilizadora; Chama Piloto e Isqueiro
Sistema de Segurança	Válvula com Interrupção de Gás em Caso de Extinção da Chama
Isolamento da Câmara	Lã de Vidro de Alta Densidade
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita industrial?

Esta marmita possui uma generosa capacidade de 100 litros, tornando-a ideal para cozinhas de grande volume que necessitam de preparar refeições em grande escala de forma eficiente.

Que tipo de aquecimento utiliza este equipamento?

O equipamento funciona com aquecimento direto a gás, o que permite um controlo rápido e preciso da temperatura, essencial para a confeção de diversos pratos em cozinhas profissionais. Além disso, conta com um queimador com chama auto-estabilizadora para maior eficiência.

O material de construção é resistente à corrosão?

Sim, a estrutura é inteiramente em aço inoxidável e o fundo da cuba é feito de aço inoxidável AISI 316 anti corrosivo, garantindo máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais exigentes.

Esta marmita possui sistemas de segurança para o gás?

Com certeza. Para a sua segurança, o queimador é controlado por uma válvula com um sistema que interrompe automaticamente a passagem de gás caso a chama se extinga, prevenindo acidentes e protegendo a sua equipa.

É fácil de utilizar e manter este equipamento?

Concebida a pensar na conveniência, a marmita inclui uma torneira de enchimento articulada para água fria e quente e uma torneira de saída em latão cromado com filtro removível, facilitando a limpeza e a manutenção diária no seu estabelecimento.