

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 Indireto, 150 L, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.004M	Modelo:	MGI150 M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	148 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGI150 M980 NV
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 900
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás indireto de 150L, em aço inoxidável, para cozinhas profissionais. Ideal para grandes volumes, com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita industrial a gás com aquecimento indireto de 150 litros é a solução ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos. A sua robustez, construída em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, aspetos cruciais em ambientes de restauração. A cozedura indireta preserva os nutrientes e sabores, evitando que a panela queime. Perfeito para o seu restaurante.

Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura de grande capacidade é indispensável em cantinas, refeitórios, hotéis e grandes estabelecimentos de restauração que necessitam de preparar refeições para um elevado número de pessoas. A sua funcionalidade é notável na preparação de sopas, caldos, ensopados, massas e outros pratos que requerem aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura. A válvula de segurança e o sistema de interrupção de gás asseguram o ambiente de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	21 kW
Dimensões da Cuba	Ø 600x540 mm
Consumo de Gás (G20)	2.504 m³/h

Consumo de Gás (G30/31)	1893 / 1865 g/h
Peso	148 kg
Estrutura	Aço inoxidável com fundo da cuba em aço inoxidável anti-corrosivo AISI 316
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, controlo por válvula com sistema de segurança e chama piloto
Isolamento	Câmara de aquecimento isolada em lã de vidro de alta densidade
Controlo	Nível de água e temperatura no painel frontal
Válvula de Segurança	0.5 bar, equipada com manómetro

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela de cozedura industrial?

Esta marmita industrial tem uma capacidade generosa de 150 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada produção.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?

O equipamento opera com aquecimento indireto a gás, o que garante uma distribuição de calor mais suave e homogénea, prevenindo que os alimentos queimem e preservando os seus nutrientes.

Como é controlada a segurança durante a utilização?

A segurança é assegurada por um queimador com chama auto-estabilizadora, controlado por uma válvula com sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás em caso de extinção inesperada da chama, além de possuir uma válvula de segurança de 0.5 bar com manómetro.

Este tacho é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o fundo da cuba em aço AISI 316, juntamente com a torneira de saída em latão cromado com filtro removível, facilitam a limpeza e a manutenção higiénica do equipamento.

É possível controlar a temperatura da cozedura?

Sim, o controlo do nível de água e da temperatura na câmara de aquecimento é facilmente feito através de uma torneira e de um termómetro localizados no painel frontal do equipamento.