

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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

Informações do Produto

SKU:	MS1115.220.006M	Modelo:	MEI150 M980 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	MEI150 M980 NV
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	900

Descrição Resumida

Marmita elétrica industrial de 150L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas profissionais. Garante cocção uniforme e segurança operacional.

Descrição Completa

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita elétrica de aquecimento indireto com 150 litros de capacidade é a solução ideal para preparar grandes volumes de refeições. A construção robusta em aço inoxidável, com um fundo de cuba em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, garante durabilidade e higiene, fundamentais em qualquer ambiente de restauração e hotelaria.

Equipada com um sistema de aquecimento indireto, que utiliza uma câmara de aquecimento isolada com lâ de vidro de alta densidade, esta panela industrial assegura uma distribuição uniforme do calor para uma confeção suave e controlada, evitando que os alimentos se prendam ou queimem. A torneira de saída em latão cromado com filtro removível e a torneira com distribuidor articulado para enchimento de água fria e quente conferem praticidade no uso diário e facilitam os processos de limpeza.

A segurança e o controlo são elementos chave nesta panela de cozedura. Incorpora um controlo de nível e temperatura da água na câmara de aquecimento, juntamente com um termómetro visível no painel frontal e uma válvula de segurança de 0,5 bar com manómetro, permitindo monitorizar e ajustar as condições de trabalho com precisão.

Marmita Industrial – Principais Vantagens

- Estrutura e cuba em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e uma vida útil prolongada.
- Aquecimento indireto para cozinhar de forma homogénea e evitar a aderência de alimentos.
- Torneiras de enchimento e escoamento que otimizam as operações e a manutenção.
- Sistemas de segurança e controlo que proporcionam uma operação fiável e eficiente.
- Ideal para a preparação de grandes quantidades de sopas, molhos e outros pratos de tacho.

Aplicações Profissionais

Este robusto stockpot é uma peça essencial em cozinhas centrais, refeitórios, hotéis, hospitais, e outras grandes instalações de restauração. A sua capacidade de 150 litros torna-a perfeita para a preparação em massa de caldos, ensopados, leguminosas e guisados, garantindo a máxima

eficiência e qualidade nos resultados. A construção higiénica e os controlos precisos respondem às mais altas exigências de segurança alimentar e desempenho em ambientes de alta produção.

Características Técnicas

Capacidade	150 litros
Aquecimento	Indireto
Fundo da Cuba	Aço inoxidável AISI 316
Isolamento da Câmara	Lã de vidro de alta densidade
Torneira de Saída	Latão cromado com filtro removível
Controlo de Água/Temperatura	Sim, com termómetro no painel frontal
Válvula de Segurança	0.5 bar, com manómetro
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aquecimento indireto nesta marmita?

O aquecimento indireto permite uma cozedura mais suave e uniforme dos alimentos, minimizando o risco de queimar ou aderir ao fundo da cuba, o que é crucial para pratos que requerem longos tempos de confeção.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a torneira de saída em latão cromado com filtro removível e a construção em aço inoxidável de alta qualidade simplificam o processo de limpeza e garantem uma higiene superior, essencial no setor alimentar.

Que tipo de preparações culinárias são ideais para esta marmita?

Esta marmita é ideal para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos, caldos e outros pratos de tacho que necessitem de aquecimento prolongado e controlado, sendo perfeita para cozinhas de grande dimensão.

Este equipamento tem algum sistema de segurança?

Sim, inclui um controlo do nível e da temperatura da água na câmara de aquecimento, um termómetro no painel frontal e uma válvula de segurança de 0,5 bar equipada com manómetro para uma operação segura e monitorizada.

Esta marmita é adequada para qualquer cozinha profissional?

Com uma capacidade de 150 litros e funcionalidades avançadas, esta marmita elétrica é particularmente indicada para cozinhas institucionais, refeitórios, hotéis e grandes restaurantes que necessitam de elevada capacidade de produção e fiabilidade.