

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 a Gás Indireto de Suspensão 100 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.013C	Modelo:	MG100IT98
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MG100IT98
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 100L com aquecimento indireto e design de suspensão. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Marmita a gás 100L — Marmita de Cozedura — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, esta marmita a gás com aquecimento indireto oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes volumes de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design ergonómico com perfil anti-salpico contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico. É um equipamento essencial para otimizar os processos culinários, permitindo a preparação de sopas, ensopados, caldos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e uniforme. A versão de suspensão liberta espaço valioso na bancada.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes com grande volume de produção, hotéis, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de 100 litros é perfeita para preparar refeições para um elevado número de pessoas, como grandes panelas de sopa ou caldeiradas. A facilidade de acesso aos componentes funcionais simplifica a manutenção, assegurando que a sua operação decorra sem interrupções. É uma panela cozedura que se integra perfeitamente em linhas de confeção industriais, garantindo desempenho e fiabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Indireto a Gás
Capacidade	100 Litros
Dimensões (LPA)	800x900x700 mm

Característica	Detalhe
Instalação	Suspensão (TOP)
Material	Aço Inoxidável
Características Adicionais	Perfil anti-salpico, manípulos ergonómicos, anéis de proteção anti-gorduras, acesso frontal a componentes, chaminés em aço inox

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto garante uma distribuição de calor mais suave e uniforme, evitando que os alimentos se prendam ao fundo e queimem, ideal para stockpots e receitas sensíveis.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua construção total em aço inoxidável e o perfil anti-salpico foram desenhados para facilitar os processos de limpeza e higienização, conforme as normas mais exigentes de cozinhas industriais.

Posso instalar esta marmitta noutra configuração que não seja suspensa?

Este modelo é especificamente concebido para instalação em suspensão (versão TOP), o que otimiza o espaço na sua área de confeção e permite uma manutenção mais simples.

É possível aceder aos componentes para manutenção de forma simples?

Sim, a conceção do equipamento permite um acesso fácil a todos os componentes funcionais pela parte frontal, agilizando eventuais operações de manutenção e reparação.

Que tipo de ligações são necessárias para esta marmitta a gás?

O equipamento requer ligações à rede de gás e, dependendo do modelo exato, poderá necessitar também de ligações elétricas ou de água para funcionalidades adicionais, com espaço previsto na parte posterior para as redes técnicas.