

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Gás Aquecimento Indireto 150L Linha 900 TOP

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.014C	Modelo:	MG150IT98
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	143 kg	Dimensões:	800 x 900 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MG150IT98
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Linha	550, 600, 900
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 150 litros com aquecimento indireto, ótima para cozinhas profissionais. Potência de 21 kW. Design robusto em inox.

Descricao Completa

Marmita a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela de cozedura de grande capacidade oferece aquecimento indireto a gás, garantindo um controlo preciso da temperatura e evitando que os alimentos se queimem. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, tornando-a ideal para a preparação de grandes volumes de guisados, sopas e outras iguarias. Os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras proporcionam segurança e conforto durante o manuseamento, enquanto o design anti-salpico mantém a área de trabalho limpa e organizada. É uma escolha excelente para a eficiência operacional na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este tacho profissional é a solução perfeita para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho para a confeção de grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade de 150 litros e a potência de 21 kW permitem um cozinhado rápido e uniforme, essencial para serviços de catering e cozinhas industriais. A facilidade de acesso aos componentes frontais simplifica as tarefas de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade e maximizando a produtividade. A sua integração na Linha 900 garante compatibilidade e uniformidade estética com outros equipamentos da mesma série.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x700 mm
Alimentação	Gás
Potência Total	21 kW

Capacidade	150 l
Peso	143 kg
Estrutura	Aço Inox
Características Adicionais	Perfil anti-salpico ergonómico curvado, manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras, fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, espaço posterior para ligações técnicas, chaminés em aço inox de design atraente.

Perguntas Frequentes

1. Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto garante que o calor seja distribuído de forma uniforme em todo o volume do stockpot, prevenindo que os alimentos grudem no fundo e queimem, otimizando a qualidade final dos cozinhados.

2. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que requeira a confeção de grandes volumes de alimentos com eficiência e segurança.

3. Quais são as características de segurança deste tacho?O equipamento possui manípulos ergonómicos com anéis protetores anti-gorduras, que reduzem o risco de acidentes e queimaduras durante a utilização em ambientes de trabalho intensos.

4. Como é feita a manutenção e limpeza desta marmita?

A estrutura em aço inoxidável e o fácil acesso aos componentes funcionais pela parte frontal simplificam significativamente a limpeza e manutenção, assegurando a higiene necessária no setor alimentar.

5. Posso instalar este aparelho em qualquer cozinha profissional?

Sim, o design para versão de suspensão e o espaço na parte posterior para ligações às redes técnicas permitem uma adaptação flexível a diversas configurações de cozinha profissional, especialmente na linha 900.