

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 100L — Aquecimento Indireto

Informações do Produto

SKU:	MS1115.220.015C	Modelo:	ME100IT98
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Magnus
Modelo	ME100IT98
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 100L com aquecimento indireto, ideal para grandes cozinhas. Em aço inox de fácil limpeza e manutenção.

Descricao Completa

marmita elétrica industrial — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta performance, esta marmita elétrica de 100 litros destaca-se pelo seu sistema de aquecimento indireto, que garante uma confeção uniforme e evita que os alimentos adiram ao fundo do tacho. A robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a higiene, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela eficiência e qualidade. A sua capacidade generosa é ideal para preparar grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução de excelência para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering que necessitem de preparar grandes quantidades de sopas, cozidos, molhos e outros pratos que exigem longos períodos de cozedura. Com acesso frontal aos componentes funcionais, a manutenção é simplificada, minimizando o tempo de inatividade. O perfil anti-salpico curvado e os manípulos ergonómicos com anéis de proteção anti-gorduras contribuem para um ambiente de trabalho mais seguro e limpo.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x700 mm
Capacidade	100 Litros
Tipo de Aquecimento	Indireto
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Pode esta marmita ser utilizada para cozinhar que tipo de alimentos?

Sim, esta marmita é ideal para uma vasta gama de alimentos que requerem cozedura lenta e uniforme, como sopas, guisados, caldos e leguminosas, graças ao seu aquecimento indireto.

Qual a capacidade real desta panela industrial?

A marmita oferece uma capacidade útil de 100 litros, tornando-a perfeita para operações que necessitam de preparar grandes quantidades de comida, satisfazendo as exigências de cozinhas de grande volume.

A limpeza e manutenção são facilitadas?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável e o design que permite fácil acesso aos componentes frontais tornam a limpeza e a manutenção diárias uma tarefa simples e rápida.

É possível integrar esta marmita em diferentes linhas de cozinha?

Com um design adaptado ao espaço superior (versão suspensão), esta marmita é versátil e integra-se harmoniosamente em diversas configurações de cozinhas profissionais, otimizando o espaço disponível.

Este equipamento consome muita energia?

Apesar da sua robustez e grande capacidade, o sistema de aquecimento indireto foi concebido para ser eficiente, garantindo uma distribuição de calor otimizada e contribuindo para a poupança energética na sua operação diária.