

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica de Aquecimento Indireto, 150L, Linha 900

Informações do Produto

SKU:	MS1115.220.016C	Modelo:	ME150IT98
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	129 kg	Dimensões:	800 x 900 x 700 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	ME150IT98
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão

Linha	700, 900
Tipo	Marmita

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 150L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas de alta produção. Estrutura em inox para máxima higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela de cozedura elétrica com aquecimento indireto oferece uma capacidade generosa de 150 litros. A sua robustez, aliada a um design funcional, garante eficiência e durabilidade em ambientes de restauração e hotelaria.

Preparar grandes quantidades de alimentos nunca foi tão simples e seguro. A estrutura em aço inoxidável assegura uma higiene impecável e facilita a limpeza diária, um fator crucial para qualquer cozinha de elevada produção. Os manípulos ergonómicos, protegidos contra acumulação de gordura, permitem um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante períodos de maior atividade.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e catering, esta marmita profissional destaca-se na preparação de sopas, molhos, caldos e outros pratos que exijam cozedura lenta e uniforme. A sua capacidade de 150 litros torna-a indispensável para operações de grande escala, onde a consistência e a qualidade são prioritárias. É perfeita para otimizar os processos de confeção em cozinhas com elevada demanda.

A instalação é simplificada devido ao seu conceito de "versão suspensa" e ao espaço traseiro dedicado para as ligações técnicas. As chaminés em aço inoxidável não só contribuem para a estética do equipamento, como também garantem uma dissipação eficiente do calor, promovendo um ambiente de trabalho mais agradável para a sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x700 mm
-----------------	----------------

Potência total	14.4 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	150 l
Peso	129 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto nesta marmita?

O aquecimento indireto garante uma distribuição de calor mais suave e homogénea, prevenindo que os alimentos colem ao fundo ou queimem, ideal para pratos que requerem cozedura prolongada e delicada.

Esta marmita é fácil de limpar?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpicos curvado foram pensados para facilitar a limpeza. A superfície lisa e resistente permite uma higienização rápida e eficaz.

Em que tipo de estabelecimentos é mais indicada?

Esta panela industrial é perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos com qualidade e eficiência.

Os manípulos são seguros para utilização diária?

Completamente. Os manípulos ergonómicos, munidos de anéis de proteção anti-gorduras, garantem um manuseamento confortável e seguro, mesmo em condições de uso intenso e com as mãos húmidas.

É possível integrar esta marmita noutros equipamentos de cozinha?

Sim, o facto de ser uma "versão suspensa" e ter espaço na parte posterior para ligações técnicas, facilita a sua integração harmoniosa em linhas de confeção profissional, otimizando o fluxo de trabalho.