

Ficha Técnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Sartén Basculante Elétrica 50 L Linha 700

Informações do Produto

SKU:	CHMBRE78A	Modelo:	MBRE78A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	118 kg	Dimensões:	710 x 480 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	MBRE78A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Sartén basculante elétrica de 50 litros, ideal para cozinhas profissionais. Com controlo termostático preciso e fácil limpeza.

Descricao Completa

Sartén Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Esta frigideira basculante foi concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes volumes. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de restauração movimentados. Cozinhe com controlo preciso da temperatura, assegurando resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Com um design ergonómico, a inclinação manual da cuba e a torneira de carga de água frontal simplificam as operações diárias, desde o cozinhado até à descarga e limpeza. A adaptabilidade do equipamento a diferentes necessidades culinárias torna-o num aliado indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram otimizar a preparação de refeições em grande escala.

Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em hotéis, restaurantes, refeitórios e serviços de catering, onde a capacidade de processar volumes significativos de alimentos é crucial. Ideal para estufar, brasear, fritar e cozinhar uma vasta gama de pratos, desde guisados a grandes quantidades de legumes ou proteínas. É uma peça central para qualquer operação que exija consistência na confecção e resistência ao uso intensivo.

A versatilidade da fritadeira basculante permite a preparação de sopas, molhos, carnes e outros alimentos, tornando-a numa ferramenta multifuncional. A sua fiabilidade e desempenho térmico controlado são vantagens significativas que contribuem para a eficiência da cozinha e a satisfação dos clientes em qualquer estabelecimento profissional.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba (L)

50

Potência Resistências (kW)	9,0
Superfície Útil (dm²)	34
Voltagem (V)	400
Dimensões da Cuba (LxAxP mm)	710x480x150h
Dimensões Globais (LxAxP mm)	800x714x850h
Peso (kg)	118

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de confeção desta sartén basculante?

A sartén basculante elétrica possui uma cuba com capacidade para 50 litros, permitindo a preparação de grandes quantidades de alimentos, ideal para serviços de restauração com alta demanda.

Como é controlada a temperatura para diferentes tipos de cozinhados?

A regulação termostática abrange uma faixa de 50 a 300 °C, garantindo precisão no controle da temperatura para diversas técnicas culinárias, desde o aquecimento suave ao cozinhado intensivo.

A limpeza da cuba é um processo fácil e prático?

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10 com cantos arredondados e a frente em formato para facilitar tanto a descarga dos alimentos como a limpeza do equipamento.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento profissional?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, refeitórios, escolas e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração que necessitem de um equipamento robusto e versátil para a confeção em grande volume.

Quais são os principais benefícios da construção em aço inoxidável?

A utilização de aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura uma elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.