

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



Fritadeira Basculante Elétrica 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBRE98A	Modelo:	MBRE98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	790 x 690 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBRE98A
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	900
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica industrial de 80 litros, com cuba em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Fritadeira Basculante — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um equipamento de confeção robusto e de alta performance, ideal para grandes volumes de produção. Este tacho basculante elétrico é concebido para otimizar os processos de fritura, estufagem ou cozedura na sua unidade hoteleira, garantindo eficiência e resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de intensa atividade.

A versatilidade deste aparelho permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde frituras profundas a refogados e guisados, com um controlo térmico preciso. A cuba de grande capacidade e o sistema de inclinação facilitam as operações de descarga e limpeza, poupando tempo e esforço à sua equipa. É uma aposta segura para restaurantes, cantinas e catering que procuram maximizar a produtividade sem comprometer a qualidade.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de confeção é a solução ideal para cozinhas profissionais de restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering e refeitórios institucionais. A sua robustez e capacidade de 80 litros permitem preparar refeições para um elevado número de pessoas, otimizando o tempo de serviço. É particularmente útil para confeccionar guisados, frituras, molhos e estufados em grande escala, garantindo uma homogeneidade de confeção e sabor em todas as produções. A facilidade de esvaziamento e limpeza é um diferencial para manter os elevados padrões de higiene exigidos no setor alimentar.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	80 Litros
--------------------	-----------

Potência Elétrica	12,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	790x690x200 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800x900x850 mm
Peso	160 kg
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 18/10 (1 mm)
Regulação de Temperatura	50-300 °C
Tipo de Inclinação	Manual

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta fritadeira basculante?

A fritadeira possui uma cuba com capacidade de 80 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada demanda produtiva.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste equipamento?

É extremamente versátil e permite confeccionar uma ampla variedade de pratos, desde sopas e guisados até frituras e estufados, garantindo sempre um controlo preciso da temperatura.

Como é feita a regulação de temperatura?

A regulação da temperatura é termostática, com um intervalo que varia entre 50 °C e 300 °C, permitindo adaptar o cozinhado às necessidades específicas de cada receita.

Este tacho é fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável com cantos arredondados, juntamente com o sistema de inclinação manual, simplificam significativamente as operações de descarga e limpeza, otimizando a higiene e a manutenção.

É um equipamento elétrico ou a gás?

Esta versão específica é elétrica, equipada com resistências blindadas em aço inoxidável no fundo externo da cuba, garantindo um aquecimento eficiente e uniforme.