

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Sartén Basculante a Gás 80L - Linha Magista Plus 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBRG98A	Modelo:	MBRG98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	164 kg	Dimensões:	790 x 690 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBRG98A
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descrição Resumida

Sartén basculante a gás de 80 litros para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável e controlo termostático para máxima eficiência.

Descrição Completa

Basculante a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, com capacidade de 80 litros, é desenhado para otimizar a confeção em grande escala, aliando eficiência energética que proporciona uma economia significativa de custos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, indispensáveis em ambientes de cozinha intensivos. Além disso, a facilidade de inclinação manual da cuba e a torneira de carga de água integrada simplificam as operações diárias, desde a preparação dos alimentos até à limpeza, elevando os padrões de higiene e segurança alimentar.

A tecnologia incorporada nesta sartén permite um controlo preciso da temperatura, assegurando resultados culinários de excelência, seja a cozinhar, estufar ou brasear. O desenho inteligente da cuba, com cantos arredondados, facilita a descarga e a limpeza, um fator crucial para a manutenção de um ambiente de trabalho impecável. A tampa equilibrada e os queimadores de aço inoxidável multi-braços garantem uma distribuição uniforme do calor, um requisito fundamental para a qualidade dos pratos confeccionados.

Aplicações Profissionais

Esta sartén basculante a gás é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alta capacidade. A sua versatilidade permite o preparo de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a grandes volumes de carne ou vegetais. É particularmente útil em estabelecimentos com elevado fluxo de clientes, onde a rapidez e a eficiência são cruciais para a produtividade da cozinha. A sua integração em linhas de cozinha da série 900 permite criar uma área de trabalho coesa e funcional.

Igualmente, é uma mais-valia para cantinas escolares, hospitais ou lares, onde a confeção de refeições para um grande número de pessoas é uma rotina diária. A regulação termostática da temperatura oferece a flexibilidade necessária para diferentes métodos de cozinho, enquanto a segurança é assegurada pela válvula de gás com termopar. Escolher este equipamento significa investir na qualidade, na velocidade de serviço e na otimização dos recursos da sua operação.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Sartén Basculante (Cuba em Aço Inoxidável AISI 304 18/10)
Capacidade da Cuba	80 Litros
Potência dos Queimadores	20,0 kW
Voltagem	-
Dimensões da Cuba	790x690x200h mm
Dimensões Totais	800x900x850h mm
Peso	164 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade útil da cuba desta sartén basculante?

A cuba desta sartén basculante possui uma generosa capacidade útil de 80 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais de alta demanda.

2. Qual o material de fabrico da cuba e da tampa?

A cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10, garantindo durabilidade e higiene, enquanto a tampa é igualmente de aço inoxidável, desenhada para robustez e equilíbrio.

3. É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, esta sartén basculante a gás permite uma regulação termostática da temperatura entre 90-320 °C, assegurando o cozinho preciso e uniforme dos seus pratos.

4. Como é realizada a descarga e limpeza da cuba?

A descarga e limpeza são facilitadas pelo design da cuba com cantos arredondados e pela sua inclinação manual ergonómica, permitindo uma operação rápida e eficiente.

5. Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas profissionais que procuram um equipamento de confeção a gás de alta capacidade, fiabilidade e que priorize a eficiência e o desempenho.