

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



Frigideira Basculante a Gás 50L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBRG78A	Modelo:	MBRG78A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	710 x 480 x 150 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBRG78A
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Frigideira basculante a gás de 50L em aço inoxidável, com regulação termostática e torneira de carga de água para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Frigideira Basculante a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta frigideira basculante a gás de 50 litros é uma solução robusta e eficiente para a confecção de grandes volumes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração intensiva. Garanta uma experiência culinária superior e otimize a produção da sua equipa com este equipamento de alto desempenho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outras unidades de hotelaria, este equipamento permite cozinhar, estufar ou brasear grandes quantidades de alimentos com total controlo. A sua versatilidade torna-a perfeita para a preparação de molhos, guisados, massas e outros pratos que exijam aquecimento uniforme e descarga simplificada. É uma peça central para qualquer cozinha de grande produção, assegurando consistência e qualidade nas refeições servidas.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	50 litros
Potência dos queimadores	13,5 kW
Superfície útil	34 dm²
Dimensões da cuba	710x480x150h mm
Dimensões	800x714x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	113 kg
Material da cuba	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Material da tampa	Aço inoxidável
Tipo de inclinação	Manual, com manípulo frontal ergonómico
Torneira de carga de água	Sim, frontal
Encimera de trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Alinhamento dos elementos	Através de tapa-juntas
Queimador (versão a gás)	Aço inoxidável com múltiplos braços
Regulação termostática (a gás)	90-320 °C

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta frigideira basculante?

É ideal para cozinhas de grande volume, como as de restaurantes movimentados, hotéis e cantinas, devido à sua capacidade e robustez, permitindo a confeção eficiente de grandes produções.

Qual a capacidade de cocção da frigideira?

A frigideira possui uma cuba com capacidade para 50 litros, permitindo o preparo de grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando o tempo e a eficiência na cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba em aço inoxidável AISI 304 18/10, com cantos arredondados, foi concebida para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene, um fator essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso controlar a temperatura com precisão?

Sim, a frigideira dispõe de regulação termostática de temperatura entre 90 °C e 320 °C, assegurando um controlo preciso para diferentes tipos de cocção e receitas.

Que tipo de pratos posso preparar neste equipamento?

Esta frigideira é de extrema versatilidade, permitindo confeccionar uma vasta gama de pratos, desde guisados e ensopados até grandes quantidades de massas e molhos, com resultados uniformes.