

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

Sartén Basculante Elétrica 50L 9kW Linha 700 Estambul

Informações do Produto

SKU:	CHEMPPLSDTE50	Modelo:	EMPPLSDTE50
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	120 kg	Dimensões:	800 x 730 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSDTE50
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Linha	700
Potência	8–15 kW

Descricao Resumida

Tacho basculante elétrico de 50 litros, 9 kW. Ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inoxidável e controlo de temperatura.

Descricao Completa

Sartén Basculante — Principais Vantagens

Equipamento de confeção robusto, ideal para cozinhas profissionais de alta demanda. Este tacho basculante de 50 litros oferece uma solução eficiente para a preparação de grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos de restauração. Construído integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes comerciais intensivos.

A sua cuba basculante manual e o termóstato regulável entre 50 a 300°C elevam a versatilidade na confeção, desde o refogado à cocção lenta. A limpeza simplificada e a robustez estrutural asseguram um investimento sólido para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável para a preparação de guisados, molhos, fritos e outros pratos em volume. A facilidade de esvaziamento da cuba, proporcionada pelo sistema basculante, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional e facilita a manutenção diária, contribuindo para a máxima produtividade.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade útil	50 litros
Potência	9 kW
Dimensões (AxFxH)	800x730x850 mm
Peso	120 kg
Regulação de temperatura	50 a 300°C

Mecanismo de inclinação	Manual
Válvula de enchimento	Manual, com torneira
Resistências	Acorazadas em aço inoxidável no fundo externo da cuba
Linha	700 Estambul

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para as minhas necessidades?

A capacidade de 50 litros é perfeita para cozinhas que servem um volume médio a grande de refeições, como em cantinas ou restaurantes movimentados, garantindo eficiência.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a cuba basculante foram concebidas para uma higienização rápida e eficaz, cumprindo as normas sanitárias exigentes.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Com um termóstato regulável entre 50 a 300°C, a regulação da temperatura é precisa, permitindo cozinhar uma vasta gama de pratos com controlo total.

É um aparelho seguro para uso profissional?

Sim, a estrutura robusta e as resistências acorazadas asseguram uma operação segura e fiável, minimizando riscos em ambiente de trabalho.

Preciso de alguma instalação especial para este tachó?

Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado, dada a potência elétrica de 9 kW, para garantir o funcionamento adequado e a segurança.