

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



Tacho Basculante Elétrico 120L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSDTE120	Modelo:	EMPPLSDTE120
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSDTE120
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Tacho basculante elétrico de 120 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais de alta produção. Regulação termostática 50-300°C, fácil inclinação. Dimensões: 1200x900x850mm.

Descricao Completa

tacho basculante elétrico — Tacho Basculante – Principais Vantagens

O tacho basculante elétrico de 120 litros da linha 900 é um equipamento robusto e versátil, concebido para cozinhas profissionais de elevada exigência. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excecional, fiabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ritmo acelerado da restauração. A ampla capacidade permite a preparação de grandes volumes, otimizando os processos de confeção em estabelecimentos movimentados.

Este equipamento integra resistências blindadas na base da cuba, assegurando um aquecimento rápido e uniforme, crucial para atingir os resultados desejados em diversas preparações culinárias. A regulação termostática entre 50 a 300°C oferece controlo preciso da temperatura, expandindo as possibilidades de uso desde ensopados e molhos a grandes porções de estufados. O mecanismo de inclinação manual simplifica o esvaziamento e a limpeza, melhorando a ergonomia e a segurança na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering, o tacho basculante adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente que requeira a confeção eficiente de grandes quantidades de alimentos. A sua versatilidade permite cozinhar, brasear, estufar e ferver com facilidade, tornando-o um pilar fundamental para chefes e equipas que procurem excelência e produtividade. Contribui para uma otimização significativa do tempo e recursos na sua operação diária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Estrutura	Aço inoxidável
Painéis laterais e traseiros	Aço inoxidável
Painéis de comandos e chaminés	Aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Pernas	Aço inoxidável reguláveis em altura
Válvula de enchimento de água	Manual com torneira no plano de trabalho
Funcionamento	Resistências blindadas no fundo externo da cuba
Regulação termostática	50 a 300°C
Mecanismo de inclinação	Manual
Tampa	Abatível com contrapeso
Capacidade útil	120 litros
Potência	12 kW
Fundo	900 mm
Dimensões (AxFxH)	1200x900x850 mm
Peso	190 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal para o meu negócio?

A capacidade de 120 litros é ideal para estabelecimentos com grande volume de produção, como cantinas e cozinhas industriais, garantindo que pode preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez para otimizar o seu serviço.

Este tachó é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a cuba basculante simplificam significativamente o processo de limpeza, assegurando a higiene e minimizando o tempo de manutenção após cada utilização intensiva.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de cozinhados?

Com regulação termostática de 50 a 300°C, é possível adaptar a temperatura para uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a pratos que exigem temperaturas mais elevadas, oferecendo máxima flexibilidade culinária.

É um equipamento seguro?

A estrutura robusta em aço inoxidável, a tampa abatível com contrapeso e as pernas reguláveis em altura contribuem para a estabilidade e segurança do equipamento, protegendo a sua equipa durante a operação.

É adequado para que tipo de cozinhas profissionais?

Este tacho basculante elétrico é altamente indicado para cozinhas de restaurantes, hotéis e caterings que necessitam de um desempenho fiável no processamento de grandes volumes de alimentos, garantindo eficiência e qualidade no serviço prestado.