

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 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSDTG80	Modelo:	EMPPLSDTG80
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	145 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSDTG80
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Sartén basculante a gás de 80 litros em aço inoxidável, linha 900. Ideal para cozinhas profissionais, com controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Sartén Basculante Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um tacho industrial concebido para a eficiência e versatilidade na confeção. Esta sartén basculante de 80 litros opera a gás, proporcionando um aquecimento rápido e uniforme, essencial para o ritmo exigente da restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Com um queimador tubular de alto desempenho, este tacho de cozimento garante uma distribuição de calor ótima, ideal para preparar grandes volumes de alimentos. O controlo termostático permite ajustar a temperatura entre 100°C e 290°C, oferecendo precisão para uma vasta gama de pratos. A tampa rebatível com contrapeso adiciona segurança e conveniência, enquanto o mecanismo de inclinação manual da bacia facilita o escoamento e a limpeza.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é perfeito para cozinhas de hotéis, restaurantes, refeitórios e empresas de catering que necessitam de um aparelho fiável para a confeção em grande escala. É ideal para confeccionar ensopados, guisados, sopas, molhos e para saltear grandes quantidades de ingredientes. A sua capacidade e facilidade de operação tornam-na uma peça-chave para otimizar os processos de produção e garantir a qualidade consistente dos seus pratos.

Características Técnicas

Estrutura:	Aço inoxidável
Painéis:	Laterais, traseiros, comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba:	Aço inoxidável

Pés:	Em aço inoxidável, reguláveis em altura
Válvula de enchimento:	Manual, com torneira no plano de trabalho
Queimador:	Tubular de alto rendimento em aço inoxidável (resistente a choque térmico e mecânico)
Válvula de segurança:	Sim, com piloto
Regulação de temperatura:	Válvula termostática, 100-290°C
Ignição:	Sistema piezoelétrico
Mecanismo de inclinação:	Manual
Tampa:	Rebatível com contrapeso
Gás:	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade útil:	80 litros
Potência:	11,20 kW
Dimensões (AxFxH):	800x900x850 mm
Peso:	145 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

A sartén basculante possui uma capacidade útil de 80 litros, tornando-a ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes comerciais e industriais.

Como é controlada a temperatura de cocção?

A temperatura de cocção é regulada por uma válvula termostática de alta precisão, permitindo ajustar a temperatura entre 100°C e 290°C para adaptar-se a diversas necessidades culinárias.

Este equipamento pode ser ligado a gás natural?

Sim, o equipamento é fornecido pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui injetores para conversão e ligação a gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

Qual o material de construção principal?

A estrutura e os painéis são fabricados integralmente em aço inoxidável, garantindo excelente durabilidade, robustez e uma higiene fácil, fundamental para a indústria alimentar.

De que forma é feita a descarga dos alimentos após a confeção?

A descarga dos alimentos é facilitada por um prático mecanismo de inclinação manual da cuba, o que também simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária.