

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico para Cozedura com Agitação 2050W

Informacoes do Produto

SKU:	CHBC100	Modelo:	BC100
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	360 x 460 x 220 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BC100
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com sistema de agitação circular constante, ideal para molhos e guisados. Potência de 2050W e velocidade ajustável.

Descricao Completa

Cozedor com Agitação — Principais Vantagens

Este equipamento inovador é a solução perfeita para a sua cozinha profissional. Oferece um movimento circular constante e excêntrico, replicando com precisão a agitação manual, mas de forma contínua e permanente. Consegue assim resultados consistentes sem esforço humano, ideal para preparações que exigem atenção prolongada.

Fabricado em aço inoxidável robusto e com pés ajustáveis, integra-se facilmente em qualquer configuração de cozinha, independentemente de as superfícies serem irregulares. Os seus suportes laterais versáteis adaptam-se a diversos tamanhos de panelas e recipientes, proporcionando máxima flexibilidade operacional.

Aplicações Profissionais

A máquina é especialmente concebida para molhos que requerem agitação constante e prolongada para emulsionar ingredientes, como o clássico bacalhau à Brás ou outras preparações delicadas. Além disso, é um aliado valioso na confeção de todos os tipos de pratos que beneficiam de cozedura lenta e com movimento. Desde guisados robustos a pratos de arroz, passando por tripas ou batatas em molho, este fogão garante que os alimentos se mantêm uniformemente quentes e perfeitamente cozinhados. A capacidade de ajustar a velocidade de rotação, entre 0 e 240 RPM, permite um controlo preciso sobre a intensidade do movimento, adaptando-se a qualquer receita.

Características Técnicas

Diâmetro da Caçarola	Ø 225 a 455 mm
Velocidade de Rotação	0-240 RPM
Potência	2050 W
Tensão	230 V
Peso	12 kg
Dimensões (CxPxA)	360x460x220 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de pratos é mais adequado este equipamento?

É ideal para molhos que exigem agitação constante (como pil pil) e para guisados ou pratos de cozedura lenta que beneficiam de movimento contínuo.

Devo utilizar panelas específicas com este cozedor elétrico?

Não, os fechos laterais do aparelho permitem fixar diferentes tipos de panelas, frigideiras e recipientes, tornando-o bastante versátil.

O cozedor consegue manter os alimentos quentes após a confeção?

Sim, esta máquina foi concebida para manter os alimentos quentes de forma contínua, sendo uma vantagem para serviços de buffet ou preparação antecipada.

Qual a gama de velocidade de agitação que posso utilizar?

A velocidade de rotação é regulável, permitindo intensidades de movimento entre 0 e 240 rotações por minuto (RPM).

O aço inoxidável é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente e fácil de higienizar, o que é crucial para atender aos padrões de limpeza em cozinhas profissionais.