

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Sartén Basculante Eléctrica 50 L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMBRE78A	<b>Modelo:</b>	MBRE78A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	118 kg	<b>Dimensões:</b>	710 x 480 x 150 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MBRE78A

### Descricao Resumida

Sartén basculante elétrica de 50 litros, ideal para cozinhas profissionais. Com controlo termostático preciso e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Sartén Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Esta frigideira basculante foi concebida para cozinhas profissionais de elevada exigência, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a confeção de grandes volumes. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de restauração movimentados. Cozinhe com controlo preciso da temperatura, assegurando resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

Com um design ergonómico, a inclinação manual da cuba e a torneira de carga de água frontal simplificam as operações diárias, desde o cozinhado até à descarga e limpeza. A adaptabilidade do equipamento a diferentes necessidades culinárias torna-o num aliado indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram otimizar a preparação de refeições em grande escala.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em hotéis, restaurantes, refeitórios e serviços de catering, onde a capacidade de processar volumes significativos de alimentos é crucial. Ideal para estufar, brasear, fritar e cozinhar uma vasta gama de pratos, desde guisados a grandes quantidades de legumes ou proteínas. É uma peça central para qualquer operação que exija consistência na confecção e resistência ao uso intensivo.

A versatilidade da fritadeira basculante permite a preparação de sopas, molhos, carnes e outros alimentos, tornando-a numa ferramenta multifuncional. A sua fiabilidade e desempenho térmico controlado são vantagens significativas que contribuem para a eficiência da cozinha e a satisfação dos clientes em qualquer estabelecimento profissional.

### Características Técnicas

Capacidade da Cuba (L)	50
Potência Resistências (kW)	9,0
Superfície Útil (dm <sup>2</sup> )	34
Voltagem (V)	400

<b>Dimensões da Cuba (LxAxP mm)</b>	710x480x150h
<b>Dimensões Globais (LxAxP mm)</b>	800x714x850h
<b>Peso (kg)</b>	118

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de confecção desta sartén basculante?**

A sartén basculante elétrica possui uma cuba com capacidade para 50 litros, permitindo a preparação de grandes quantidades de alimentos, ideal para serviços de restauração com alta demanda.

### **Como é controlada a temperatura para diferentes tipos de cozinhados?**

A regulação termostática abrange uma faixa de 50 a 300 °C, garantindo precisão no controle da temperatura para diversas técnicas culinárias, desde o aquecimento suave ao cozinhado intensivo.

### **A limpeza da cuba é um processo fácil e prático?**

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10 com cantos arredondados e a frente em formato para facilitar tanto a descarga dos alimentos como a limpeza do equipamento.

### **Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento profissional?**

É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, refeitórios, escolas e outros estabelecimentos de hotelaria e restauração que necessitem de um equipamento robusto e versátil para a confecção em grande volume.

### **Quais são os principais benefícios da construção em aço inoxidável?**

A utilização de aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura uma elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar, facilitando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.