

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante Elétrica 80L Aço Inoxidável Magistra PLUS

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBRE98AF	Modelo:	MBRE98AF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	790 x 690 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBRE98AF

Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica de 80L com cuba em aço inox, controlo termostático (50-300°C) e inclinação manual, perfeita para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fritadeira Basculante — Principais Vantagens

Este equipamento multifuncional, com uma capacidade generosa de 80 litros, foi projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e o fundo com resistência blindada garantem um aquecimento uniforme e uma durabilidade excepcional, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos. A facilidade de inclinação manual e a torneira de carga de água integrada simplificam as operações de enchimento, esvaziamento e limpeza, garantindo a máxima eficiência e higiene no seu estabelecimento.

Com um controlo termostático preciso que abrange temperaturas entre 50 °C e 300 °C, esta frigideira elétrica basculante oferece uma versatilidade inigualável. É perfeita para uma vasta gama de técnicas culinárias, desde fritar e cozer a brasear e estufar. A bancada de trabalho em aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura assegura uma superfície sólida e resistente, complementando a qualidade e a funcionalidade geral do aparelho. Concebida para alinhamento modular, integra-se perfeitamente em qualquer linha de confeção existente, otimizando o seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

A versatilidade e robustez desta frigideira basculante fazem dela um investimento indispensável para qualquer cozinha de alta produção. Adequada para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering, é ideal para preparar grandes quantidades de estufados, molhos, sopas, ou para fritar alimentos que exijam uma temperatura constante e controlada. A sua capacidade de inclinação facilita o serviço de grandes porções e simplifica a limpeza após o uso, tornando-se um aliado valioso para a sua equipa.

O design moderno e a facilidade de manutenção contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, requisitos fundamentais no setor da restauração. A integração desta unidade no seu fluxo de trabalho não só otimizará os tempos de preparação, mas também garantirá a consistência e a qualidade dos pratos servidos, elevando o padrão da sua oferta gastronómica. É uma solução de confeção de alto desempenho que assegura resultados culinários excecionais.

Características Técnicas

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

Capacidade da Cuba	80 Litros
Material da Cuba	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Material da Bancada de Trabalho	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm espessura)
Potência Elétrica Total	12,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba (CxLxA)	790 x 690 x 200 mm
Dimensões Globais (CxLxA)	800 x 900 x 850 mm
Peso	160 kg
Controlo de Temperatura	Termostático (50-300 °C)
Inclinação	Manual, com manípulo frontal
Torneira de Água	Integrada na parte frontal

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste equipamento?

A frigideira basculante possui uma cuba com 80 litros de capacidade, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais de elevada exigência.

2. O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba em aço inoxidável com cantos arredondados e a frente moldada, juntamente com a inclinação manual, tornam a descarga e limpeza extremamente fáceis e eficientes, assegurando a higiene necessária.

3. Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta frigideira?

Graças ao seu controlo termostático de 50-300 °C, pode fritar, cozer, brasear, estufar e preparar uma vasta gama de pratos, desde molhos a grandes volumes de massas ou vegetais.

4. É um equipamento adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Absolutamente. O seu design para alinhamento modular e a bancada em aço inoxidável com 1 mm de espessura permitem que se integre facilmente em cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios, otimizando o espaço e a eficiência.

5. Quais são as vantagens da resistência blindada no fundo da cuba?

As resistências blindadas no fundo externo da cuba garantem um aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para uma cozedura precisa e consistente dos alimentos, além de aumentar a durabilidade do equipamento.