

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante a Gás 80L - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBRG98AF	Modelo:	MBRG98AF
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	164 kg	Dimensões:	790 x 690 x 200 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBRG98AF

Descricao Resumida

Fritadeira basculante a gás com 80 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais de grande volume, garantindo eficiência e precisão na confeitura.

Descrição Completa

Fritadeira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Esta fritadeira basculante profissional foi concebida para cozinhas de alta exigência, oferecendo uma capacidade generosa para a preparação de grandes volumes de alimentos. O seu sistema de aquecimento a gás assegura uma distribuição uniforme do calor e um rápido aquecimento, fundamental para manter a eficiência durante os períodos de maior afluência. A funcionalidade basculante simplifica não só a descarga dos alimentos, como também a limpeza da cuba, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene no seu espaço.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e pastelarias, este tacho basculante de 80 litros adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias, desde fritar grandes quantidades de batatas e salgados, até estufar ou brasear carnes e vegetais. A sua robustez e design ergonómico tornam-na numa peça essencial para o dia a dia de uma cozinha profissional, aumentando a produtividade e garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade. A regulação termostática oferece controlo preciso da temperatura, crucial para diferentes tipos de confeitura.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	80 Litros
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304 18/10 com esquinas arredondadas
Potência (Gás)	20,0 kW
Regulação Termostática (Gás)	90-320 °C
Dimensões da Cuba	790x690x200h mm
Dimensões Externas	800x900x850h mm

Característica	Detalhe
Peso	164 kg
Tampo de Trabalho	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Inclinação da Cuba	Manual, com manípulo frontal ergonómico
Torneira de Água	Localizada na parte dianteira
Queimador	Aço inoxidável com braços múltiplos para uniformidade térmica

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta fritadeira é mais adequada?

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, refeitórios, hotéis e grandes serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e controlada.

Como é feita a limpeza e manutenção da cuba?

A cuba possui esquinas arredondadas e uma frente moldada que, juntamente com o sistema basculante, facilita as operações de descarga e limpeza. A superfície em aço inoxidável contribui para uma manutenção higiénica.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a fritadeira está equipada com um sistema de regulação termostática que permite ajustar a temperatura entre 90 e 320 °C, garantindo a adaptação a diferentes métodos de confeção e tipos de alimentos.

Quais são as vantagens do aquecimento a gás?

O aquecimento a gás oferece um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme através dos seus queimadores em aço inoxidável, assegurando uma cozedura consistente e eficiente com um controlo preciso da flambagem.

Este equipamento pode ser integrado em diferentes layouts de cozinha?

Com as suas dimensões standard e a possibilidade de alinhamento por justaposição com outros módulos da Linha 900, esta fritadeira basculante é facilmente integrável em diversos projetos de cozinha profissional, otimizando o espaço e a funcionalidade.