

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fritadeira Basculante a Gás 80L - Linha 900

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.