

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

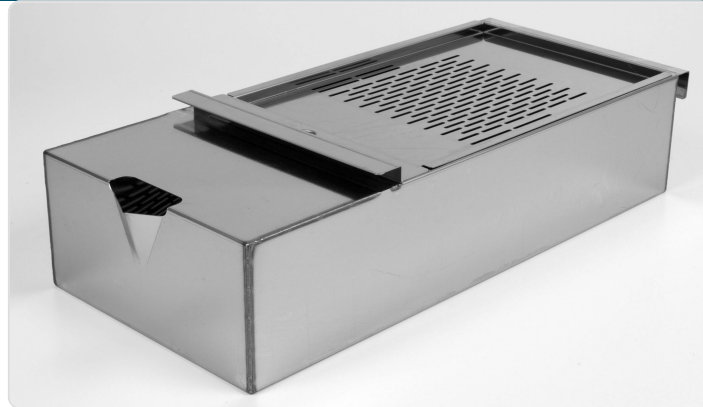


## Cuba de Recolha de Óleo 260x295x120 mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                   |                    |
|---------------|-----------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHA777133 | <b>Modelo:</b>    | A777133            |
| <b>Marca:</b> | CLIMA     | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |           | <b>Dimensões:</b> | 260 x 295 x 120 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA   |
| <b>Modelo</b> | A777133 |

### Descricao Resumida

Cuba de recolha de óleo essencial para a gestão eficiente de resíduos em cozinhas profissionais. Ajuda a manter a higiene e organização.

## Descricao Completa

### Recolha de Óleo – Principais Vantagens

Concebida para a gestão eficiente de óleos residuais em ambientes profissionais, esta taça de recolha de óleo é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha industrial ou restaurante que utilize fritadeiras. A sua funcionalidade e dimensões compactas permitem uma integração simples, facilitando o cumprimento das normativas de higiene e sustentabilidade. Assim, este recipiente contribui para um espaço de trabalho mais limpo e organizado.

Fabricada com materiais duráveis, esta bandeja garante uma longa vida útil e resistência a ambientes de uso intensivo. A sua capacidade foi dimensionada para operações diárias, assegurando que o manuseamento do óleo usado seja efetuado de forma segura e eficaz, minimizando derrames e otimizando o processo de descarte. É uma solução que apoia a manutenção dos padrões de qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este acessório é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, onde a gestão de resíduos de óleo é uma preocupação constante. A sua utilização simplifica a operação de limpeza e manutenção das fritadeiras, assegurando que o óleo quente seja armazenado temporariamente em segurança antes do seu descarte adequado. Deste modo, contribui para um fluxo de trabalho otimizado.

Além disso, esta peça é perfeita para integrar em linhas de confeção de alimentos que requerem um sistema de recolha de gorduras regular e eficiente. Ajuda a prevenir a acumulação de resíduos gordurosos que poderiam comprometer a segurança e a limpeza do espaço. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso diário rigoroso, garantindo a higiene necessária.

### Características Técnicas

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| <b>Tipo</b>              | Cuba para recolha de óleo |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b> | 260x295x120h mm           |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade desta cuba de recolha de óleo?**

As dimensões da cuba são 260x295x120h mm. Embora a capacidade exata em litros não seja especificada, estas dimensões indicam que é adequada para volumes de óleo gerados em operações de fritura em cozinhas profissionais de média dimensão, necessitando esvaziamento regular.

**De que material é feita a cuba?**

A descrição não especifica o material, mas cubas de recolha de óleo para uso profissional são tipicamente fabricadas em aço inoxidável ou materiais similares de alta resistência. Estes materiais asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração.

**Esta cuba é compatível com qualquer tipo de fritadeira industrial?**

Esta cuba é um acessório de recolha genérico, concebido para ser posicionado sob ou ao lado da fritadeira para facilitar a drenagem do óleo. A sua compatibilidade depende do espaço disponível e do mecanismo de drenagem da sua fritadeira, não sendo especificamente desenhada para um modelo em particular.

**Como deve ser feita a limpeza e manutenção da cuba?**

Para a limpeza, recomenda-se a utilização de detergentes desengordurantes apropriados para loiça industrial e água quente. É fundamental que seja limpa regularmente para evitar a acumulação de resíduos e odores. A manutenção envolve inspeções periódicas para verificar a integridade da cuba e se existem danos.

**Este produto é adequado para óleos industriais ou apenas óleos alimentares?**

Esta cuba é projetada especificamente para a recolha de óleos alimentares residuais provenientes de fritadeiras em contextos de restauração e hotelaria. Não é recomendada para a recolha ou armazenamento de óleos industriais ou outros produtos químicos que possam reagir com o material da cuba ou requeiram manuseamento especializado.