

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



Fervedor Basculante a Gás 120L Inox Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSDTG120	Modelo:	EMPPLSDTG120
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	193 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSDTG120

Descricao Resumida

Fervedor basculante a gás de 120 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 16 kW para confeção eficiente.

Descricao Completa

Fervedor Basculante — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozinha profissional é concebido para as cozinhas mais exigentes, garantindo durabilidade e eficiência na confeção de grandes volumes de alimentos. O seu design em aço inoxidável assegura não só uma longa vida útil, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, aspetos cruciais para qualquer restauração profissional.

A capacidade de 120 litros e a potência considerável tornam esta unidade essencial na preparação de molhos, sopas, estufados e outros pratos que requerem cocção prolongada e uniforme. O controlo preciso da temperatura e o mecanismo basculante manual facilitam o processo de trabalho e a descarga segura dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, cozinhas de hotelaria, refeitórios industriais e hospitais, este fervedor basculante é a solução perfeita para otimizar o tempo de confeção e a produção alimentar. A sua versatilidade permite o preparo de uma vasta gama de receitas com consistência e qualidade, um fator crítico para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu negócio. A conformidade com as normas de higiene e segurança, devido à sua construção em aço inoxidável, torna-o um investimento seguro e responsável.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Painéis	Laterais, traseiros, comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Válvula de enchimento	Manual, com torneira no plano de trabalho

Característica	Detalhe
Queimador	Tubular de alto rendimento, aço inoxidável, resistente a choque térmico e mecânico, com válvula de segurança e piloto
Regulação de temperatura	Válvula termostática, entre 100 e 290°C
Ignição	Sistema piezoelétrico
Mecanismo de inclinação	Manual
Tampa	Abatível com contrapeso
Gás	Predisposto para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Capacidade útil	120 litros
Potência	16.00 kW
Peso	193 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x850 mm

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de estabelecimentos este fervedor basculante é mais recomendado?

Este fervedor é ideal para cozinhas de alta produção, como grandes restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering, onde é necessário preparar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente e controlada.

2. Qual é a capacidade máxima de produção de alimentos deste equipamento?

Com uma capacidade útil de 120 litros, permite a confecção de grandes volumes de sopas, molhos, caldos e outros pratos, otimizando o tempo e os recursos. É uma solução robusta para operações intensivas.

3. É possível converter o equipamento para diferentes tipos de gás?

Sim, o fervedor é fornecido predisposto para funcionar com gás propano-butano e inclui os injetores necessários para a conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

4. Quais são as principais vantagens do mecanismo de inclinação manual da cuba?

O mecanismo de inclinação manual permite uma descarga fácil e segura dos alimentos após a confecção, minimizando o esforço físico e facilitando a limpeza da cuba. Garante um controlo preciso durante o escoamento.

5. Como é feito o controlo e a regulação da temperatura neste fervedor?

A temperatura é controlada através de uma válvula termostática que permite a regulação precisa entre 100°C e 290°C, assegurando a cocção adequada de uma vasta gama de pratos com resultados consistentes.