

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fritadeira Basculante Elétrica 80L Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLSDTE80	Modelo:	EMPPLSDTE80
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLSDTE80

Descricao Resumida

Fritadeira basculante elétrica de 80 litros para cozinhas profissionais. Construção em inox, 12 kW de potência e cuba inclinável para eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira basculante elétrica — Fritadeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta cuba basculante de alto desempenho, ideal para preparações volumosas. Construída integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de trabalho exigentes. O seu design robusto assegura uma operação fiável a longo prazo, sendo um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

Este equipamento versátil permite a cocção de diversos alimentos com precisão, graças à sua regulação termostática. O mecanismo de inclinação manual da cuba facilita o esvaziamento e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, possui uma torneira de enchimento de água integrada para maior comodidade e eficiência.

Aplicações Profissionais

Esta fritadeira basculante é a solução ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes, hotéis, refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de 80 litros torna-a perfeita para preparar grandes quantidades de sopas, ensopados, carnes braseadas, molhos e outros pratos que exijam cozedura prolongada e uniforme. A robustez da Linha 900 também a torna adequada para operações contínuas e de alta intensidade.

A versatilidade da fritadeira permite uma ampla gama de aplicações culinárias, desde a preparação de bases para caldos até à fritura por imersão controlada. A qualidade dos materiais e a facilidade de controlo de temperatura fazem dela um ativo indispensável para chefs que procuram eficiência e consistência nos seus processos de confeção.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Painéis (laterais, traseiros, comandos, chaminés)	Aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável

Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Válvula de enchimento de água	Manual, com torneira no plano de trabalho
Funcionamento	Resistências blindadas em aço inoxidável no fundo externo da cuba
Regulação de temperatura	Termostática de 50 a 300°C
Mecanismo de inclinação da cuba	Manual
Tampa	Rebatível com contrapeso
Fundo (mm)	900
Capacidade útil (L)	80
Potência (kW)	12
Peso (kg)	148
Dimensões (AxFxH mm)	800x900x850

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta fritadeira basculante é mais adequada?

Esta fritadeira é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas, guisados, molhos, braseados e, claro, frituras por imersão em grande volume, sendo perfeita para qualquer cozinha que necessite de versatilidade.

Qual é a capacidade máxima da cuba e a potência?

A cuba tem uma capacidade útil de 80 litros e a fritadeira opera com uma potência de 12 kW, o que assegura aquecimento rápido e recuperação de temperatura eficaz mesmo sob uso intensivo.

Como funciona o sistema de inclinação?

O sistema de inclinação é manual, permitindo um controlo preciso e seguro ao esvaziar a cuba, facilitando a remoção do conteúdo cozinhado e a subsequente limpeza do equipamento. É um sistema robusto e fiável.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza. Além disso, as pernas reguláveis em altura e a cuba basculante contribuem para uma manutenção higiénica e eficiente do equipamento, cumprindo os padrões mais exigentes.

Que tipo de alimentação energética utiliza?

Este modelo é elétrico, operando com resistências blindadas em aço inoxidável, o que proporciona um aquecimento uniforme e controlo termostático preciso para otimizar o seu processo de cozedura.