

# 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 Inclínável a Gás 50L Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLSDTG50	<b>Modelo:</b>	EMPPLSDTG50
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	116 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLSDTG50

### Descricao Resumida

Fervedor industrial a gás de 50 litros e 11,20 kW, construído em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais de alta produção em hotelaria.

## Descricao Completa

### Fervedor basculante a gás — Fervedor Industrial — Principais Vantagens

Este tacho basculante a gás, com uma capacidade útil de 50 litros, é um equipamento robusto e eficiente, concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho consistente no dia a dia. A regulação precisa da temperatura permite confeccionar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a estufados e guisados, com total controlo e segurança.

A funcionalidade de basculamento manual facilita o escoamento dos alimentos prontos, reduzindo o esforço físico e otimizando o fluxo de trabalho. A tampa rebatível com contrapeso assegura o isolamento térmico e a segurança durante a operação, enquanto as patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de cozinha. Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure eficiência e fiabilidade.

### Aplicações Profissionais

O fervedor basculante a gás é ideal para cozinhas de restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos. A sua versatilidade torna-o adequado para cozer massas, preparar molhos, caldos, sopas e outros pratos que exijam aquecimento constante e controlo preciso. A robustez do seu design permite uma utilização intensiva, garantindo que a sua cozinha mantém uma alta produtividade e qualidade na confeção.

A sua capacidade de 50 litros é perfeita para operações que precisam de otimizar o tempo de preparação, permitindo que a sua equipa se foque em outras tarefas cruciais. A facilidade de limpeza e a construção duradoura contribuem para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico, características essenciais em qualquer negócio de restauração comercial.

### Características Técnicas

Estrutura	Totalmente em aço inoxidável
Painéis Laterais e Laterais	Aço inoxidável

Painel de Comandos e Chaminés	Aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Patás	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Torneira de Enchimento	Manual, no plano de trabalho
Queimador	Tubular de alto rendimento, aço inoxidável resistente a choque térmico e mecânico
Válvula de Segurança	Sim
Piloto	Sim
Válvula Termostática	Regulação de temperatura entre 100 e 290°C
Ignição	Piezoelétrica
Mecanismo de Inclinação	Manual
Capa	Rebatível com contrapeso
Gás	Predisposto para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Capacidade Útil	50 litros
Potência	11,20 kW
Peso	116 kg
Dimensões (AxFxH)	800x730x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade total deste fervedor basculante?

Este fervedor industrial possui uma capacidade útil de 50 litros, sendo ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração profissional.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e os painéis laterais e traseiros, bem como os painéis de comandos, são cuidadosamente concebidos para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene com o mínimo esforço.

**Pode ser utilizado com diferentes tipos de gás?**

O equipamento é fornecido predisposto para utilização com gás propano-butano e inclui injetores para conversão a gás natural, oferecendo flexibilidade na instalação.

**Qual a faixa de temperatura que pode atingir?**

Dispõe de uma válvula termostática que permite a regulação precisa da temperatura entre 100°C e 290°C, adequada para diversas técnicas de confeção.

**Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Com dimensões de 800x730x850 mm, este fervedor é compacto o suficiente para se integrar em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível.