

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Brasera Elétrica Multifunções 15L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1146.220.003	<b>Modelo:</b>	BRME M740
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	BRME M740

### Descricao Resumida

Brasera elétrica multifunções de 15L para cozinhas profissionais. Frite, coza massas, utilize como fry-top ou banho-maria com controlo de temperatura.

## Descricao Completa

### brasera elétrica — Brasier Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade inigualável da nossa brasera elétrica profissional, uma solução multifuncional ideal para cozinhas de restauração. Este equipamento foi concebido para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha, permitindo-lhe alternar entre diferentes métodos de confeção com facilidade. De frituras crocantes a cozeduras de massas perfeitamente al dente, ou até mesmo a funcionalidade de banho-maria, este aparelho adapta-se às mais diversas necessidades culinárias. A robustez do aço inoxidável e o controlo preciso da temperatura garantem resultados excecionais e consistentes.

Com um design pensado para o ambiente profissional, a gestão da temperatura é feita através de um termóstato de funcionamento, complementado por um termóstato de segurança que assegura a proteção do equipamento e dos alimentos. As resistências elétricas blindadas contribuem para um aquecimento rápido e uma distribuição homogénea do calor, enquanto a eletroválvula para entrada de água simplifica o reabastecimento. A tampa com pega atérmica e o vedante em Teflon facilitam o manuseamento e a descarga direta para contentores GN, tornando o trabalho diário mais fluido e higiénico.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande capacidade até snack-bares e refeitórios que exigem flexibilidade e alta performance. A sua capacidade de 15 litros e as múltiplas funções permitem que as cozinhas profissionais preparem uma diversidade de pratos, otimizando o tempo e os recursos. Perfeito para estabelecimentos que procuram um único aparelho para substituir várias máquinas, libertando espaço valioso na cozinha.

### Características Técnicas

Capacidade	15 litros
Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Fundo da Cuba	10 mm

<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato de funcionamento e segurança (90-300°C)
<b>Resistências</b>	Elétricas blindadas
<b>Entrada de Água</b>	Eletroválvula
<b>Tampa</b>	Aço inoxidável AISI 304 com pega atérmica
<b>Vedante</b>	Teflon para descarga direta

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta braseira?**

Esta braseira tem uma capacidade generosa de 15 litros, ideal para atender às necessidades de cozinhas profissionais com volumes médios a altos de produção.

### **Que funções de cozedura oferece este equipamento?**

Este aparelho é extremamente versátil, permitindo-lhe fritar, usar como fry-top, cozer massas e manter alimentos em banho-maria, tudo num único equipamento.

### **Que tipo de controlo de temperatura possui?**

Dispõe de um termóstato de funcionamento para controlo da temperatura e um termóstato de segurança, garantindo a sua utilização numa faixa entre 90°C e 300°C.

### **O material de fabrico da cuba garante durabilidade e higiene?**

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com um fundo de 10 mm de espessura, proporcionando excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

### **Como é feita a descarga e a limpeza da cuba?**

A descarga é facilitada por um vedante em Teflon, que permite esvaziar a cuba diretamente para um contentor em aço inoxidável AISI 304, simplificando os processos de limpeza e manutenção.