

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braseira Basculante Elétrica 120L – Cozedura Precisa

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.824.006	Modelo:	BRQ.E-120
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	BRQ.E-120

Descricao Resumida

Braseira basculante elétrica de 120 litros para cozinhas profissionais, com controlo de temperatura de +50 °C a +260 °C. Cozedura eficiente e segura.

Descricao Completa

Braseira de Cozedura – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma solução robusta e altamente eficiente para o preparo de grandes volumes. Esta panela basculante elétrica foi concebida para oferecer um desempenho excepcional, sendo ideal para estufados, molhos e receitas que exijam aquecimento controlado. A sua capacidade generosa e tecnologia de aquecimento rápido garantem que poderá satisfazer as exigências de qualquer serviço, mantendo sempre a qualidade dos pratos.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para a restauração de grande escala, incluindo restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering. O seu design basculante facilita o escoamento e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Dadas as suas características, pode ser utilizada para diversas preparações culinárias, desde o cozinhado lento de carnes a caldos e sopas volumosas, assegurando uma cocção uniforme e controlada em todas as utilizações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	120 litros
Tipo de Aquecimento	Direto elétrico, com resistências elétricas
Controlo de Temperatura	+50 °C a +260 °C
Segurança	Termóstato de segurança com bloqueio por sobreaquecimento
Alimentação Elétrica	400V 3N 50/60Hz (standard)
Dimensões (LPA)	1200x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta braseira basculante?

A braseira tem uma capacidade generosa de 120 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais. Esta volumetria permite uma grande versatilidade no menu.

Como é controlada a temperatura do equipamento?

A temperatura pode ser precisamente ajustada entre +50 °C e +260 °C utilizando os controlos integrados. Esta amplitude térmica assegura que pode cozinhar uma vasta gama de pratos, desde guisados delicados a frituras intensas.

Esta braseira possui algum sistema de segurança?

Sim, o equipamento integra um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, ativando um bloqueio automático se a temperatura exceder os limites seguros. Esta funcionalidade protege o seu investimento e a sua equipa.

Qual o tipo de alimentação elétrica necessária?

A braseira funciona com uma alimentação elétrica standard de 400V 3N 50/60Hz, o que a torna compatível com a maioria das instalações elétricas industriais. Verifique a compatibilidade elétrica da sua cozinha antes da instalação.

Quais as dimensões desta braseira?

As dimensões do equipamento são 1200mm de largura, 900mm de profundidade e 850mm de altura. Estas medidas são importantes para planear adequadamente o espaço na sua cozinha profissional.