

# 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



## Braseira Basculante Elétrica 96 Litros Aquecimento Direto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1116.824.005	<b>Modelo:</b>	BRQ.E-100
<b>Marca:</b>	Icos	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	900 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Icos
<b>Modelo</b>	BRQ.E-100

### Descricao Resumida

Braseira basculante elétrica de 96L com aquecimento direto, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão na cocção.

## Descricao Completa

### Braseira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta braseira basculante elétrica de 96 litros oferece desempenho robusto e controlo de temperatura preciso. O aquecimento direto e o termóstato de segurança garantem um funcionamento fiável e seguro. A sua construção duradoura é ideal para a confeção de grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando pratos de alta qualidade.

Este equipamento polivalente é capaz de brasear, estufar e cozinhar uma variedade de alimentos de forma eficiente. A funcionalidade basculante facilita o escoamento e a limpeza, poupando tempo e esforço. É uma solução fundamental para qualquer estabelecimento de restauração que procure aumentar a sua capacidade de produção e manter elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para cozinhas de hotéis, refeitórios, restaurantes de grande dimensão e serviços de catering, onde se exige a preparação eficiente de refeições em larga escala. É perfeito para a confeção de guisados, molhos, caldos e outros pratos que requerem cocção prolongada e uniforme. A capacidade de 96 litros adequa-se a operações que servem centenas de refeições por dia.

### Características Técnicas

Capacidade	96 Litros
Aquecimento	Direto Elétrico
Controlo de Temperatura	+50 °C a +260 °C
Alimentação Elétrica	400V 3N 50/60Hz
Dimensões (LPA)	900x900x850 mm
Termóstato de Segurança	Bloqueio por sobreaquecimento

## Perguntas Frequentes

---

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

A braseira tem uma capacidade generosa de 96 litros, ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em serviços de restauração de alto volume.

### **Qual o tipo de aquecimento utilizado?**

O aquecimento é elétrico direto, através de resistências, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme para uma cocção eficiente.

### **É possível controlar a temperatura da braseira?**

Sim, o equipamento permite um controlo preciso da temperatura, que pode ser ajustada entre +50 °C e +260 °C, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

### **Este equipamento possui algum sistema de segurança?**

Sim, inclui um termóstato de segurança com bloqueio automático em caso de sobreaquecimento, assegurando a proteção do equipamento e dos utilizadores.

### **Quais as dimensões da braseira?**

As dimensões totais da braseira (Largura x Profundidade x Altura) são 900x900x850 mm, um tamanho adequado para integração em cozinhas industriais.