

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Braseira a gás industrial com cuba basculante 120L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | MS1116.220.008M | Modelo: | BGI M9120 NV |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1200 x 950 x 965 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | BGI M9120 NV |

Descricao Resumida

Braseira a gás industrial de alta capacidade (120L) com cuba basculante manual em inox, controlo termostático 50-300°C e sistema de segurança.

Descricao Completa

braseira a gás 120L — Braseira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta performance, esta braseira a gás de 120 litros eleva a eficiência na confeção de grandes volumes. A sua estrutura e a cuba basculante manual, ambas em aço inoxidável, garantem não só durabilidade e robustez, mas também uma higiene superior. O design intuitivo, com tampa perfilada para recolha de condensados e alimentação de água controlada por torneira frontal, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 120 litros é perfeita para preparar pratos volumosos, como guisados, estufados e molhos, assegurando um aquecimento uniforme e eficiente para resultados gastronómicos de excelência. A robustez do aço inoxidável torna-o apto para ambientes de uso intensivo e exigente.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|---|
| Capacidade da Cuba | 120 litros |
| Material da Estrutura e Cuba | Aço inoxidável |
| Mecanismo da Cuba | Basculante manual |
| Tampa | Com mola, perfilada para recolha de condensação |
| Alimentação de Água | Distribuidor em latão cromado com torneira frontal |
| Queimadores | Aço inox com múltiplos braços |
| Segurança | Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro |
| Controlo de Temperatura | Termóstato regulável (50° a 300°C) |

| Característica | Detalhe |
|-----------------|-----------------|
| Dimensões (LPA) | 1200x950x965 mm |

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade útil da cuba basculante?

R: A cuba basculante possui uma generosa capacidade de 120 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

P: Como é garantido o aquecimento uniforme dos alimentos?

R: O equipamento está dotado de queimadores em aço inoxidável com múltiplos braços, projetados especificamente para distribuir o calor de forma homogénea por toda a superfície da cuba.

P: A braseira possui algum sistema de segurança para o gás?

R: Sim, incorpora um queimador com chama auto-estabilizadora e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fluxo de gás no caso de a chama se extinguir.

P: É possível regular a temperatura para diferentes tipos de confeção?

R: Sim, o termóstato permite um ajuste preciso da temperatura numa ampla gama, desde os 50°C até aos 300°C, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

P: A limpeza da braseira é um processo fácil?

R: A estrutura e a cuba são fabricadas em aço inoxidável, um material que facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene no seu espaço de trabalho.