

# 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



## Braseira Elétrica Inox 120L com Cuba Basculante - Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1116.220.009M	<b>Modelo:</b>	BEI M9120 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1200 x 950 x 965 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	BEI M9120 NV

### Descricao Resumida

Braseira elétrica profissional de 120 litros em aço inoxidável, com cuba basculante e controlo termostático para cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

### Braseira elétrica 120L — Braseira Elétrica – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela de confeção elétrica combina robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração. A cuba basculante manual e a tampa perfilada para recolha de condensados otimizam o processo de confeção, tornando-a numa escolha excepcional para grandes produções.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, restaurantes, cantinas e hotelaria. Seja para brasear, estufar, cozer ou fritar grandes volumes de alimentos, a sua capacidade de 120 litros e controlo preciso de temperatura tornam-na indispensável para a preparação de pratos que requerem cocção lenta e uniforme. A alimentação de água integrada facilita a gestão de líquidos durante o processo.

### Características Técnicas

<b>Capacidade da Cuba</b>	120 litros
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Cuba</b>	Basculante manual em aço inoxidável
<b>Tampa</b>	Com mola e perfilada para recolha de condensação
<b>Alimentação de Água</b>	Distribuidor em latão cromado com torneira frontal
<b>Resistências</b>	Elétricas, fixadas no fundo da cuba com blindagem em aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Por termóstato (50° a 300°C)
<b>Dimensões (LPA)</b>	1200x950x965 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a capacidade útil da braseira?**

A braseira possui uma cuba com capacidade generosa de 120 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

### **2. Que tipo de alimentos posso cozinhar neste equipamento?**

Graças ao controlo de temperatura ajustável entre 50°C e 300°C, poderá brasear carnes, estufar legumes, cozer massas e até fritar, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.

### **3. Como é feita a limpeza da braseira?**

A estrutura e cuba em aço inoxidável, juntamente com a cuba basculante manual, facilitam imenso o processo de limpeza, assegurando a higiene e a longevidade do equipamento.

### **4. O equipamento possui controlo de temperatura?**

Sim, a temperatura é regulável por termóstato, permitindo um controlo preciso da confeção para garantir resultados culinários consistentes e de alta qualidade.

### **5. Quais as vantagens da tampa perfilada?**

A tampa com mola, otimizada para recolher o líquido da condensação, evita que o vapor retorne aos alimentos, mantendo a qualidade e o sabor original dos pratos confeccionados.