

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: 23/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

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