

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 200L - Temperatura 260°C

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.824.008	Modelo:	BRQ.EM-200
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1600 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	BRQ.EM-200

Descricao Resumida

Braseira basculante elétrica de 200 L para cozinhas profissionais, com controlo de temperatura até 260 °C. Ideal para grandes produções.

Descricao Completa

Braseira basculante elétrica — Braseira Elétrica – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta braseira basculante elétrica de 200 litros oferece uma solução de confeção robusta e eficiente para grandes volumes. Com aquecimento direto e controlo de temperatura preciso, garante resultados culinários consistentes e de alta qualidade. A sua construção duradoura e os recursos de segurança integrados tornam-na um investimento fiável para qualquer estabelecimento de restauração.

Aplicações Profissionais

Este equipamento culinário é ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios industriais, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos. A sua capacidade de aquecimento rápido e uniforme é perfeita para estufar, brasear, cozer e fritar, adaptando-se a uma vasta gama de pratos na cozinha moderna. A funcionalidade basculante facilita o escoamento e a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Elétrico Direto
Capacidade	200 litros
Controlo de Temperatura	+50 °C a +260 °C
Alimentação Elétrica	400V 3N 50/60Hz
Termóstato de Segurança	Com bloqueio por sobreaquecimento
Dimensões (LPA)	1600x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de cocção desta braseira?

Esta braseira tem uma capacidade generosa de 200 litros, tornando-a ideal para preparar grandes volumes de alimentos em ambientes de cozinha industrial e restauração.

Qual a gama de temperatura que pode ser ajustada?

A temperatura pode ser controlada com precisão entre +50 °C e +260 °C, permitindo uma vasta gama de aplicações culinárias, desde cozedura lenta a brasear.

Este equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, o aparelho está equipado com um termóstato de segurança para as resistências, que bloqueia em caso de sobreaquecimento, assegurando a proteção do equipamento e dos utilizadores.

Para que tipo de estabelecimentos esta braseira é mais adequada?

Esta braseira é perfeita para cozinhas de alta produção, como grandes restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering, que necessitam de eficiência e fiabilidade.

Como é efetuado o aquecimento do equipamento?

O aquecimento é feito através de um conjunto de resistências elétricas integradas, garantindo uma distribuição de calor direta e eficaz para uma confeção otimizada.