

# 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



Hotelequip.pt

## Braseira Basculante a Gás 200L - Linha 900

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                     |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1116.824.004 | <b>Modelo:</b>    | BRQ.GM-200          |
| <b>Marca:</b> | Icos           | <b>EAN:</b>       | N/D                 |
|               |                | <b>Dimensões:</b> | 1600 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | Icos       |
| <b>Modelo</b> | BRQ.GM-200 |

### Descricao Resumida

Braseira basculante a gás de 200 litros, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento direto, termóstato de segurança e construção robusta em inox.

## Descricao Completa

### braseira industrial a gás — Braseira a Gás – Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria industrial é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais de grande volume, garantindo um desempenho superior na preparação de pratos diversos. Com um sistema de aquecimento direto a gás, esta braseira basculante de 200 litros oferece ignição fiável via piezoelétrico manual e chama piloto, otimizando o seu fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, combinada com queimadores tubulares de alto rendimento, assegura durabilidade e uma distribuição uniforme do calor.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering, este tacho basculante de grande capacidade permite cozinhar grandes quantidades de alimentos, desde molhos e sopas a ensopados e refogados, com total controlo de temperatura. A regulação entre +100 °C e +300 °C, aliada ao termóstato de segurança e à torneira com válvula de segurança e termopar, proporciona a precisão necessária para qualquer receita. É um investimento que se traduz em maior produtividade e qualidade constante nas suas operações culinárias.

### Características Técnicas

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>Capacidade</b>  | 200 litros  |
| <b>Aquecimento</b> | Direto a Gás  |
| <b>Ignição</b>     | Piezoelétrico manual e chama piloto                     |
| <b>Queimadores</b> | Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304 |
| <b>Grelha</b>      | Ventilação  |
| <b>Injetores</b>   | Conjunto para vários tipos de gás                       |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Segurança</b>                | Termóstato de segurança, torneira com válvula de segurança e termopar |
| <b>Regulação de Temperatura</b> | +100 °C a +300 °C   |
| <b>Dimensões (LPA)</b>          | 1600x900x850 mm   |

## Perguntas Frequentes

---

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

Esta braseira basculante possui uma capacidade generosa de 200 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

### **Que tipo de gás pode ser utilizado com este equipamento?**

A braseira inclui um conjunto de injetores que permite a utilização de vários tipos de gás, adaptando-se às necessidades específicas da sua instalação.

### **Qual a faixa de temperatura que esta braseira atinge?**

A temperatura pode ser regulada entre +100 °C e +300 °C, oferecendo versatilidade para diversas técnicas culinárias e tipos de alimentos.

### **É seguro utilizar esta braseira em ambientes profissionais?**

Sim, o equipamento está dotado de um termóstato de segurança e uma torneira com válvula de segurança e termopar, garantindo máxima segurança durante o uso contínuo.

### **Quais os benefícios da sua construção em aço inoxidável AISI 304?**

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a sua vida útil e mantendo a higiene na cozinha.