

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 Basculante a Gás 200L - Linha 900

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	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

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

Segurança	Termóstato de segurança, torneira com válvula de segurança e termopar
Regulação de Temperatura	+100 °C a +300 °C
Dimensões (LPA)	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.