

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: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Braseira Elétrica Profissional Linha 700 50L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1146.220.001M	Modelo:	BEI M780 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	118 kg	Dimensões:	800 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BEI M780 NV

Descricao Resumida

Braseira elétrica profissional 50L da Linha 700, ideal para cozinhas industriais. Construção em inox, cantos arredondados, segurança e aquecimento eficiente.

Descricao Completa

Braseira Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta bacia de confeitura elétrica da Linha 700 oferece uma performance robusta e fiável. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e uma higiene impecável, crucial para os padrões de segurança alimentar modernos. Os cantos arredondados da cuba facilitam significativamente a limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo a operação eficiente. Possui uma torneira para entrada de água.

Equipada com resistências elétricas blindadas em aço inoxidável, a braseira proporciona um aquecimento rápido e uniforme, essencial para uma confeitura precisa. A temperatura é facilmente regulável, permitindo adaptar o cozinhado a diversas receitas e necessidades. Um indicador luminoso de funcionamento assegura uma monitorização simples e segura do equipamento em operação. O sistema de segurança integrado interrompe o aquecimento durante o movimento basculante, protegendo o utilizador.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande volume, refeitórios industriais, hotéis e serviços de catering. Ideal para preparar grandes quantidades de estufados, molhos, sopas e outros pratos que requeiram confeitura lenta e controlada. A sua capacidade de 50 litros e a facilidade de utilização tornam-na indispensável em ambientes onde a qualidade e a eficiência são prioritárias.

Desde a preparação de pratos clássicos da cozinha portuguesa até às tendências culinárias internacionais, esta braseira adapta-se perfeitamente, proporcionando resultados consistentes. A robustez dos materiais garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo. Este é o investimento ideal para cozinhas profissionais que procuram maximizar a produtividade e a qualidade na confeitura de alimentos.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x720x850/930 mm
Potência	9 kW

Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da Cuba	710x480x150 mm
Superfície de Cozedura	34 dm ²
Capacidade da Cuba	50 L
Peso	118 kg

Perguntas Frequentes

A braseira é fácil de limpar?

Sim, a cuba possui cantos arredondados que foram concebidos especificamente para facilitar a higiene e limpeza rápida após cada utilização.

Qual a capacidade desta braseira?

Esta panela de confeção elétrica tem uma generosa capacidade de 50 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

Tem algum sistema de segurança?

Sim, inclui um dispositivo que interrompe o aquecimento automaticamente quando a cuba é basculada, garantindo a segurança do operador.

É possível regular a temperatura?

Com certeza, a temperatura é totalmente regulável, permitindo-lhe ter controlo preciso sobre o processo de confeção dos seus pratos.

Onde pode ser utilizada esta braseira?

É perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração de grande porte, oferecendo versatilidade e durabilidade.