

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braseira Elétrica Inox 80L - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.220.002M	Modelo:	BEI M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	160 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BEI M980 NV

Descricao Resumida

Braseira elétrica profissional ideal para grandes volumes. Cuba basculante de 80L em inox, temperatura 75-300°C e 12 kW de potência.

Descricao Completa

braseira elétrica profissional — Braseira Elétrica – Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas de alta exigência, esta bacia de confeitaria elétrica profissional oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação de grandes volumes de alimentos. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente de restauração. Com aquecimento elétrico preciso e cuba basculante, este equipamento otimiza a produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar grandes quantidades de alimentos, esta bacia elétrica é perfeita para estufar, brasear, cozer e fritar com controle de temperatura rigoroso. A sua capacidade de 80 litros e sistema de aquecimento direto blindado garantem um desempenho consistente e resultados culinários de excelência, elevando o padrão da sua oferta gastronômica.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	80 litros
Material da Estrutura e Cuba	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência Elétrica	12 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da Cuba	790x690x200 mm
Peso	160 kg
Temperatura Regulável	75° a 300°C
Sistema de Aquecimento	Resistências elétricas blindadas

Cuba Basculante	Manual
Alimentação de Água	Distribuidor em latão cromado com torneira frontal

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta braseira é mais adequada?

É ideal para cozinhas profissionais de serviço intensivo, como em restaurantes, hotéis e refeitórios, onde se necessita de cozinhar grandes volumes de forma eficiente.

Qual a capacidade máxima da cuba?

A cuba tem uma generosa capacidade de 80 litros, permitindo a preparação de grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando o tempo de confeção.

É fácil de limpar após a utilização?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a cuba basculante manual facilitam significativamente a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária.

Que tipo de alimentos posso cozinhar nesta bacia elétrica?

Esta bacia é versátil e pode ser utilizada para diversas preparações, desde estufados, braseados, guisados até frituras de grande volume, graças ao seu controlo de temperatura preciso.

Este equipamento tem controlo de temperatura?

Sim, o termóstato permite ajustar a temperatura entre 75° e 300°C, oferecendo controlo total sobre o processo de confeção dos seus pratos.