

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Brasera Elétrica Multifunções 15L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1146.220.003	Modelo:	BRME M740
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	BRME M740
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Brasera elétrica multifunções de 15L para cozinhas profissionais. Frite, coza massas, utilize como fry-top ou banho-maria com controlo de temperatura.

Descricao Completa

brasera elétrica — Brasier Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade inigualável da nossa brasera elétrica profissional, uma solução multifuncional ideal para cozinhas de restauração. Este equipamento foi concebido para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha, permitindo-lhe alternar entre diferentes métodos de confeção com facilidade. De frituras crocantes a cozeduras de massas perfeitamente al dente, ou até mesmo a funcionalidade de banho-maria, este aparelho adapta-se às mais diversas necessidades culinárias. A robustez do aço inoxidável e o controlo preciso da temperatura garantem resultados excecionais e consistentes.

Com um design pensado para o ambiente profissional, a gestão da temperatura é feita através de um termóstato de funcionamento, complementado por um termóstato de segurança que assegura a proteção do equipamento e dos alimentos. As resistências elétricas blindadas contribuem para um aquecimento rápido e uma distribuição homogénea do calor, enquanto a eletroválvula para entrada de água simplifica o reabastecimento. A tampa com pega atérmica e o vedante em Teflon facilitam o manuseamento e a descarga direta para contentores GN, tornando o trabalho diário mais fluido e higiénico.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande capacidade até snack-bares e refeitórios que exigem flexibilidade e alta performance. A sua capacidade de 15 litros e as múltiplas funções permitem que as cozinhas profissionais preparem uma diversidade de pratos, otimizando o tempo e os recursos. Perfeito para estabelecimentos que procuram um único aparelho para substituir várias máquinas, libertando espaço valioso na cozinha.

Características Técnicas

Capacidade	15 litros
Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Fundo da Cuba	10 mm

Controlo de Temperatura	Termóstato de funcionamento e segurança (90-300°C)
Resistências	Elétricas blindadas
Entrada de Água	Eletroválvula
Tampa	Aço inoxidável AISI 304 com pega atémica
Vedante	Teflon para descarga direta

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta braseira?

Esta braseira tem uma capacidade generosa de 15 litros, ideal para atender às necessidades de cozinhas profissionais com volumes médios a altos de produção.

Que funções de cozedura oferece este equipamento?

Este aparelho é extremamente versátil, permitindo-lhe fritar, usar como fry-top, cozer massas e manter alimentos em banho-maria, tudo num único equipamento.

Que tipo de controlo de temperatura possui?

Dispõe de um termóstato de funcionamento para controlo da temperatura e um termóstato de segurança, garantindo a sua utilização numa faixa entre 90°C e 300°C.

O material de fabrico da cuba garante durabilidade e higiene?

Sim, a cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com um fundo de 10 mm de espessura, proporcionando excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Como é feita a descarga e a limpeza da cuba?

A descarga é facilitada por um vedante em Teflon, que permite esvaziar a cuba diretamente para um contentor em aço inoxidável AISI 304, simplificando os processos de limpeza e manutenção.