

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Braseira a gás industrial com cuba basculante 120L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.220.008M	Modelo:	BGI M9120 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 950 x 965 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	BGI M9120 NV
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Braseira a gás industrial de alta capacidade (120L) com cuba basculante manual em inox, controlo termostático 50-300°C e sistema de segurança.

Descricao Completa

braseira a gás 120L — Braseira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta performance, esta braseira a gás de 120 litros eleva a eficiência na confeção de grandes volumes. A sua estrutura e a cuba basculante manual, ambas em aço inoxidável, garantem não só durabilidade e robustez, mas também uma higiene superior. O design intuitivo, com tampa perfilada para recolha de condensados e alimentação de água controlada por torneira frontal, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 120 litros é perfeita para preparar pratos volumosos, como guisados, estufados e molhos, assegurando um aquecimento uniforme e eficiente para resultados gastronómicos de excelência. A robustez do aço inoxidável torna-o apto para ambientes de uso intensivo e exigente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	120 litros
Material da Estrutura e Cuba	Aço inoxidável
Mecanismo da Cuba	Basculante manual
Tampa	Com mola, perfilada para recolha de condensação
Alimentação de Água	Distribuidor em latão cromado com torneira frontal
Queimadores	Aço inox com múltiplos braços
Segurança	Válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável (50° a 300°C)
Dimensões (LPA)	1200x950x965 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade útil da cuba basculante?

R: A cuba basculante possui uma generosa capacidade de 120 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

P: Como é garantido o aquecimento uniforme dos alimentos?

R: O equipamento está dotado de queimadores em aço inoxidável com múltiplos braços, projetados especificamente para distribuir o calor de forma homogénea por toda a superfície da cuba.

P: A braseira possui algum sistema de segurança para o gás?

R: Sim, incorpora um queimador com chama auto-estabilizadora e uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fluxo de gás no caso de a chama se extinguir.

P: É possível regular a temperatura para diferentes tipos de confeção?

R: Sim, o termóstato permite um ajuste preciso da temperatura numa ampla gama, desde os 50°C até aos 300°C, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

P: A limpeza da braseira é um processo fácil?

R: A estrutura e a cuba são fabricadas em aço inoxidável, um material que facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene no seu espaço de trabalho.