

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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

Braseira Basculante Elétrica 150L

Informações do Produto

SKU:	MS1116.824.007	Modelo:	BRQ.E-150
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Icos
Modelo	BRQ.E-150
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico, Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Braseira basculante elétrica de 150L, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento direto e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Braseira elétrica industrial — Braseira Elétrica — Principais Vantagens

Para chefs que procuram excelência e eficiência na cozinha profissional, esta braseira basculante elétrica é a solução ideal. Concebida para otimizar os processos de confeção, garante um aquecimento contínuo e uniforme, crucial para preparar uma vasta gama de pratos com precisão e qualidade inigualáveis. A sua funcionalidade basculante facilita a descarga dos alimentos, tornando a limpeza e a manutenção consideravelmente mais simples e rápidas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha industrial que exija alto volume de produção, como restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas e empresas de catering. A capacidade de 150 litros permite a confeção de grandes quantidades de molhos, ensopados, sopas, peixe e carne estufados, garantindo que os alimentos são sempre servidos à temperatura ideal e com a máxima higiene. É uma peça central para uma operação de cozinha fluida e produtiva.

Características Técnicas

Capacidade	150 litros
Aquecimento	Elétrico (resistências)
Controlo de Temperatura	+50 °C a +260 °C
Tensão	400V 3N 50/60Hz
Segurança	Termóstato com bloqueio por sobreaquecimento
Dimensões (LPA)	1200x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta braseira industrial?

Este equipamento possui uma generosa capacidade de 150 litros, ideal para cozinhar grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste modelo?

A braseira utiliza aquecimento elétrico direto, através de um conjunto de resistências, garantindo um controlo preciso da temperatura de confeção.

Quais os limites de temperatura que posso configurar?

Pode ajustar a temperatura da braseira num intervalo entre +50 °C e +260 °C, o que a torna versátil para diversas técnicas culinárias.

Este equipamento oferece alguma funcionalidade de segurança?

Sim, está equipada com um termóstato de segurança que bloqueia o funcionamento em caso de sobreaquecimento, protegendo o aparelho e os utilizadores.

É necessário algum tipo de instalação elétrica específica?

O aparelho requer uma alimentação elétrica standard de 400V 3N 50/60Hz, sendo compatível com a maioria das instalações industriais existentes.