

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



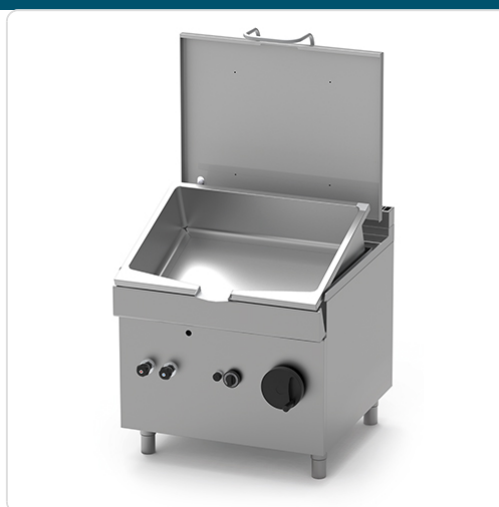
Hotelequip.pt

Braseira Basculante 96L a Gás Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.824.002	Modelo:	BRQ.G-100
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	900 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	BRQ.G-100
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Linha	550, 600, 900

Descricao Resumida

Braseira profissional basculante de 96 litros, aquecimento direto a gás, ideal para grandes produções em cozinhas industriais e restauração.

Descricao Completa

braseira a gás industrial — Braseira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta produção, esta braseira profissional oferece um desempenho superior em qualquer ambiente culinário exigente. A sua capacidade de 96L permite preparar grandes quantidades de alimentos, ideal para restaurantes, refeitórios ou unidades hoteleiras de grande dimensão. Com ignição piezoelétrica manual e chama piloto, a segurança e a facilidade de utilização são garantidas, tornando a confeção de pratos uma tarefa eficiente e controlada.

Equipada com queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304, esta panela de confeção assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excecional. A inclusão de um termóstato de segurança e uma torneira com válvula de segurança e termopar reforça a fiabilidade do equipamento. Além disso, a regulação precisa da temperatura, de +100 °C a +300 °C, oferece versatilidade para diversas técnicas culinárias.

A grelha de ventilação integrada minimiza a acumulação de vapor e calor, otimizando o ambiente de trabalho e a qualidade dos alimentos cozinhados. Este fogão industrial é uma mais-valia incontestável para qualquer negócio que procure eficiência, segurança e resultados culinários de excelência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é a solução ideal para cozinhas de grande volume, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de estufados, sopas, molhos e outros pratos que exigem cozinhados lentos e controlados. A sua robustez e capacidade adaptável ao gás tornam-na perfeita para ambientes profissionais intensivos.

Chefes de cozinha e gerentes de restauração irão valorizar a fiabilidade e a eficiência desta máquina de cozedura para otimizar os processos diários. Promoverá uma maior produtividade na sua cozinha e garantirá sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	96 litros
Aquecimento	Direto a gás
Ignição	Piezoelétrico manual e chama piloto
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304
Grelha	Ventilação
Injetores	Conjunto para vários tipos de gás
Termóstato	Segurança
Torneira	Válvula de segurança com termopar
Regulação de Temperatura	+100 °C a +300 °C
Dimensões (LPA)	900x900x850 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta braseira?

Esta braseira tem uma capacidade generosa de 96 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais exigentes.

Que tipo de aquecimento utiliza este equipamento?

O equipamento funciona com aquecimento direto a gás, garantindo um aquecimento rápido e eficiente, essencial para a dinâmica das cozinhas de elevado desempenho.

É possível regular a temperatura de confeção?

Sim, a braseira permite uma regulação precisa da temperatura, que varia entre +100 °C e +300 °C, oferecendo flexibilidade para diversas preparações culinárias.

Quais os sistemas de segurança incluídos?

Este modelo incorpora um termóstato de segurança e uma torneira com válvula de segurança e termopar, assegurando uma operação totalmente segura e controlada para os utilizadores.

É compatível com diferentes tipos de gás?

Sim, o equipamento inclui um conjunto de injetores que o tornam versátil e compatível com vários tipos de gás, facilitando a sua adaptação a diversas infraestruturas de cozinha.