

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



Braseira Basculante Aquecimento a Gás, 150 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.824.003	Modelo:	BRQ.G-150
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Panela basculante de 150 litros, aquecimento direto a gás. Ideal para cozinhas profissionais, com ignição segura e controlo de temperatura preciso.

Descricao Completa

Braseira basculante a gás — Braseira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela basculante com capacidade de 150 litros permite a confeção de grandes volumes de alimentos de forma eficiente e controlada. O seu sistema de aquecimento direto a gás garante uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários superiores.

A ignição por piezoelétrico manual e a chama piloto oferecem um arranque seguro e imediato. Os queimadores tubulares de alto rendimento, fabricados em aço inoxidável AISI 304, asseguram durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de restauração. A grelha de ventilação integrada contribui para um funcionamento otimizado do equipamento. Além disso, a regulação de temperatura, que varia de +100 °C a +300 °C, aliada a uma torneira com válvula de segurança e termopar, garante precisão e segurança durante todo o processo de confeção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é ideal para refeitórios, coletividades, hotéis e grandes restaurantes que necessitam de cozinhar, estufar ou brasear grandes quantidades de carne, legumes, sopas ou molhos. A sua capacidade de 150 litros torna-o perfeito para produções em escala, otimizando o tempo e os recursos na sua cozinha profissional. O conjunto de injetores para vários tipos de gás oferece flexibilidade na instalação, adaptando-se a diferentes necessidades energéticas. Um investimento inteligente para elevar a produtividade e qualidade na sua operação.

Características Técnicas

Capacidade	150 Litros
Tipo de Aquecimento	Direto a Gás
Sistema de Ignição	Piezoelétrico manual com chama piloto
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304

Ventilação	Grelha de ventilação
Injetores	Conjunto para vários tipos de gás
Segurança	Termóstato de segurança, torneira com válvula de segurança e termopar
Regulação de Temperatura	+100 °C a +300 °C
Dimensões (LPA)	1200x900x850 mm

Perguntas Frequentes

P1: Qual a capacidade máxima de confeção da panela basculante?

R: Este equipamento foi concebido para lidar com grandes volumes, oferecendo uma capacidade generosa de 150 litros, ideal para refeitórios e grandes cozinhas.

P2: Que tipo de aquecimento utiliza e como é a ignição?

R: A cocção é realizada através de aquecimento direto a gás, com ignição prática e segura via piezoelétrico manual e uma chama piloto constante.

P3: Quais as características dos queimadores e do material de construção?

R: Os queimadores são tubulares de alto rendimento, construídos em aço inoxidável AISI 304, garantindo eficiência, durabilidade e uma fácil limpeza.

P4: Este equipamento possui algum sistema de segurança para o controlo de temperatura?

R: Sim, integra um termóstato de segurança e uma torneira com válvula de segurança e termopar para um controlo preciso e proteção contra o sobreaquecimento.

P5: É possível a sua utilização com diferentes tipos de gás?

R: Sim, o equipamento é fornecido com um conjunto de injetores adaptáveis para diversos tipos de gás, o que lhe confere uma grande versatilidade.