

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

Braseira a gás Linha 700, 50L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1146.220.002M	Modelo:	BGI M780 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	113 kg	Dimensões:	800 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BGI M780 NV
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Braseira a gás industrial de 50L. Ideal para cozinhas profissionais, com construção em inox, alta eficiência e sistemas de segurança avançados.

Descrição Completa

Braseira Industrial a Gás — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma braseira industrial a gás robusta e eficiente, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos. Concebida para otimizar os processos de confecção, esta unidade garante uma distribuição uniforme do calor e um controle preciso da temperatura, características essenciais para resultados culinários de excelência. A sua construção em aço inoxidável e a cuba com cantos arredondados facilitam a limpeza e manutenção, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

Este equipamento destaca-se pela segurança e funcionalidade. Apresenta um queimador com chama autoestabilizadora e sistema de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de anomalia, protegendo o seu investimento e a sua equipa. O movimento basculante da cuba é igualmente seguro, com interrupção automática do aquecimento, tornando a operação mais prática e protegida.

Aplicações Profissionais

Esta braseira é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia a cantinas e refeitórios de grande porte. É perfeita para estufar, refogar e brasear carnes, peixes e vegetais, proporcionando pratos suculentos e saborosos. A elevada capacidade e a eficiência energética tornam-na ideal para cozinhas com uma produção intensa, onde a rapidez e a qualidade são imperativas. Invista num equipamento que eleva o nível da sua confecção e agiliza o dia a dia da sua operação.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x720x850/930 mm
Potência	13.5 kW

Dimensões da Cuba	710x480x150 mm
Superfície de Cozedura	34 dm ²
Consumo Gás (G20)	1.427 m ³ /h
Consumo Gás (G30/31)	1064 / 1048 g/h
Peso	113 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta braseira a gás?

Esta braseira possui uma capacidade generosa de 50 litros, ideal para cozinhas que necessitam preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando o tempo de confeção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a cuba com cantos arredondados foram concebidas especificamente para facilitar a higienização, garantindo uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização, cumprindo os padrões de higiene.

Que tipo de segurança oferece este equipamento?

A braseira está equipada com um queimador de chama autoestabilizadora e um sistema de segurança que corta o fornecimento de gás em caso de falha de chama ou excesso de temperatura, garantindo a proteção dos utilizadores e do ambiente de trabalho.

A tampa tem alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa com mola possui um perfil desenhado para recolher o líquido da condensação, evitando que este caia nos alimentos ou na superfície de trabalho, contribuindo para uma cozinha mais limpa e organizada.

Este equipamento é adequado para que tipo de cozinha profissional?

É perfeitamente adequada para cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que procure uma solução robusta e de alta performance para brasear, estufar ou refogar alimentos com eficácia e segurança.