

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Braseira a gás industrial com cuba basculante 80L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.220.001M	Modelo:	BGI M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	164 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BGI M980 NV
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descrição Resumida

Braseira a gás industrial com cuba basculante manual de 80L. Estrutura em aço inox, queimadores eficientes e temperatura de 75° a 300°C.

Descrição Completa

Braseira a Gás — Eficiência e Durabilidade

Equipe a sua cozinha profissional com esta braseira a gás de alta performance, concebida para atender às rigorosas exigências do setor de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, a sua durabilidade e resistência à corrosão são incomparáveis, garantindo um investimento de longo prazo. A cuba basculante manual, aliada a um sistema de aquecimento uniforme, proporciona uma confecção eficiente e resultados culinários de excelência, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é a solução ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes, cantinas, hotéis e estabelecimentos de catering. Permite confeccionar grandes quantidades de alimentos, desde guisados e sopas a carnes e vegetais, de forma rápida e controlada. A sua versatilidade e facilidade de operação tornam-no um ativo indispensável para qualquer chef que procure eficiência, segurança e precisão térmica na preparação de refeições.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	20 kW (Gás) + 0.02 kW (Elétrico)
Dimensões da cuba	790x690x200 mm
Consumo Gás (G20)	2.117 m3/h
Consumo Gás (G30/31)	1577 / 1364 g/h

Peso	164 kg
Capacidade da cuba	80 Litros
Temperatura	75° a 300°C (ajustável por termóstato)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da cuba desta braseira?

A braseira possui uma cuba com capacidade generosa de 80 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração movimentados.

Como é feita a regulação da temperatura?

A temperatura pode ser facilmente ajustada através de um termóstato preciso, permitindo um controlo de 75° a 300°C para uma confeção versátil e consistente.

O equipamento dispõe de algum sistema de segurança?

Sim, o queimador está equipado com uma válvula que interrompe automaticamente o fluxo de gás em caso de extinção de chama, garantindo assim a máxima segurança na sua operação.

A cuba é fácil de limpar?

A cuba basculante manual e a construção em aço inoxidável de alta qualidade facilitam significativamente a sua limpeza, assegurando a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Esta braseira é adequada para que tipo de alimentação?

Este modelo de braseira é alimentado a gás, com queimadores otimizados para um aquecimento uniforme, e inclui um componente elétrico para funcionalidades de ignição e controlo.