

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



Braseira a Gás Linha 900 TOP Inox - 80L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1136.220.001C	Modelo:	MGBRVI98T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	170 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGBRVI98T
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Braseira a gás industrial de 80 litros com cuba em inox, ideal para grandes volumes, Linha 900. Eficiência e durabilidade para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Braseira industrial gás — Braseira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para as exigências da cozinha moderna, esta braseira profissional a gás da Linha 900 destaca-se pela sua robustez e eficiência. A estrutura integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de elevada intensidade. A cuba de 80 litros permite confeção de grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua cozinha. O design TOP oferece ergonomia superior e um manuseamento intuitivo, tornando-a numa peça central em qualquer operação de restauração.

Um dos pontos fortes deste equipamento é o seu perfil anti-salpico ergonómico curvado, que assegura um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. Os manípulos são cuidadosamente desenhados para serem ergonómicos e incluem anéis de proteção anti-gorduras, prolongando a vida útil dos componentes e facilitando a manutenção. O acesso frontal a todos os elementos funcionais simplifica as operações diárias e as tarefas de manutenção, minimizando interrupções. Além disso, o espaço posterior para ligações técnicas e as chaminés em aço inoxidável de design atrativo integram a esta braseira num sistema de cozinha profissional de forma harmoniosa.

Aplicações Profissionais

Esta braseira é ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotelaria de luxo, refeitórios industriais e empresas de catering que requerem uma solução de confeção de alto desempenho. A sua capacidade de 80 litros é perfeita para preparar pratos que necessitam de cozedura lenta ou grandes quantidades de alimentos em eventos e serviços contínuos. É a escolha adequada para cozinheiros que valorizam a fiabilidade, o controlo preciso da temperatura e a facilidade de utilização no dia a dia.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

1200x900x250 mm

Alimentação	Gás
Potência Total	G=21 kW + E= 0.02 kW/230V
Capacidade	80 L
Peso	170 kg
Estrutura	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade desta braseira industrial e para que tipo de estabelecimentos é indicada?

Esta braseira tem uma capacidade generosa de 80 litros, tornando-a ideal para estabelecimentos de restauração de grande porte, como restaurantes com alta demanda, hotéis e serviços de catering, onde é necessário cozinhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente.

2. Quais são as vantagens do perfil anti-salpico curvado e dos manípulos ergonómicos?

O perfil anti-salpico curvado foi concebido para manter a área de trabalho mais limpa e segura, minimizando projeções de alimentos. Os manípulos ergonómicos com proteção anti-gorduras oferecem um manuseamento confortável e seguro, além de garantirem maior durabilidade ao equipamento.

3. A manutenção deste equipamento é complicada em função da sua complexidade?

Não, a manutenção é simplificada. A braseira foi projetada com acesso frontal a todos os componentes funcionais, o que facilita as operações de limpeza e qualquer necessidade de serviço técnico, reduzindo o tempo de inatividade.

4. Este equipamento pode ser integrado facilmente numa cozinha profissional já existente?

Sim, o design da braseira inclui um espaço otimizado na parte posterior para as ligações às redes técnicas (gás e eletricidade), permitindo uma integração fluida em qualquer configuração de cozinha profissional sem perdas de espaço.

5. Qual o sistema de aquecimento e qual linha de cozedura pertence este aparelho?

Esta braseira utiliza aquecimento a gás com uma potência total de 21 kW (mais 0.02 kW elétricos para acendimento), e pertence à prestigiada Linha 900, reconhecida pela sua robustez e desempenho em ambientes de cozinha intensivos.