

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 a Gás 120L - Confeção Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS1116.824.001A	Modelo:	BRQ.G-120
Marca:	Icos	EAN:	N/D
		Dimensões:	1200 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	BRQ.G-120
Capacidade (L)	51-200 L
Energia	Gás
Linha	900

Descricao Resumida

Braseira basculante a gás de 120 litros para uso profissional. Ideal para cozinhas industriais, garante alta performance e segurança na confeção de alimentos.

Descricao Completa

Braseira a Gás 120L — Braseira a Gás – Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas de alta exigência, esta marmita basculante de 120 litros oferece um desempenho excecional na confeção de grandes volumes. A ignição manual com piezoelétrico e chama piloto garante um arranque rápido e seguro. A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, nos queimadores tubulares de alto rendimento, assegura durabilidade e uma distribuição de calor uniforme. Este equipamento otimiza a produtividade, sendo uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozimento é ideal para cozinhas industriais, refeitórios, hotéis, e empreendimentos de catering que necessitam de preparar alimentos em grandes quantidades. Com a sua vasta capacidade e controlo preciso de temperatura, é perfeito para estufar, brasear ou cozinhar diversos pratos com eficiência. A versatilidade do conjunto de injetores para diversos tipos de gás permite a adaptação a diferentes instalações, tornando-o um utensílio indispensável para chefes que procuram qualidade e consistência na sua produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1200x900x850 mm
Capacidade	120 litros
Aquecimento	Direto a gás
Ignição	Piezoelétrico manual e chama piloto
Queimadores	Tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304
Ventilação	Grelha de ventilação

Característica	Detalhe
Injetores	Conjunto para vários tipos de gás
Segurança	Termóstato de segurança, torneira com válvula de segurança e termopar
Temperatura	Regulação de +100 °C a +300 °C

Perguntas Frequentes

Para que tipos de gás este equipamento é compatível?

Este aparelho inclui um conjunto de injetores que permite a sua compatibilidade com diversos tipos de gás, facilitando a sua instalação e uso em diferentes configurações de cozinha.

Qual a faixa de temperatura que posso configurar?

A regulação de temperatura abrange um intervalo amplo, de +100 °C a +300 °C, proporcionando total flexibilidade para a cocção de uma variedade de alimentos e receitas.

Este equipamento é seguro para uso profissional contínuo?

Sim, foi concebido com a segurança em mente, incorporando um termóstato de segurança e uma torneira com válvula de segurança e termopar para um controlo fiável e proteção durante a operação.

Qual a capacidade total da braseira?

A capacidade do tacho basculante é de 120 litros, adequada para a preparação de grandes volumes de comida, o que a torna ideal para serviços de restauração de alta demanda.

Como é efetuada a ignição do sistema de aquecimento?

A ignição é realizada de forma manual através de um sistema piezoelétrico, complementado por uma chama piloto que garante um acendimento eficiente e contínuo durante o período de uso.