

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno a Carvão para Cozinha Profissional 80 Pax

Informacoes do Produto

SKU:	EU5043	Modelo:	5043
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5043
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional de alta capacidade para até 80 comensais. Ideal para grelhar a brasa com controlo preciso de temperatura e eficiência energética.

Descricao Completa

Forno a Carvão Profissional — Principais Vantagens

Concebido para a alta gastronomia, este forno a carvão, ou também conhecido como grelhador a brasa, é a peça central para quem procura a perfeição na arte de cozinhar. Com a sua estrutura robusta em aço inoxidável e a porta em ferro fundido, garante durabilidade e uma apresentação imponente na sua cozinha profissional. O isolamento reforçado com fibra cerâmica assegura uma notável poupança de energia, mantendo o calor de forma eficiente para resultados impecáveis.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo ajustar a temperatura interna do forno através do inovador sistema airflow, que otimiza o fluxo de ar para um controlo preciso da cozedura. Este equipamento de confeção está ainda equipado com duas grelhas de cozedura e uma pinça, proporcionando todas as ferramentas necessárias para os chefs mais exigentes. A sua capacidade para servir até 80 comensais torna-o ideal para restaurantes de grande volume e eventos especiais.

Aplicações

Este forno a carvão é perfeitamente adequado para restaurantes que se dedicam à culinária de fusão ou à cozinha tradicional portuguesa, onde o sabor defumado é um elemento chave. É igualmente uma excelente escolha para a hotelaria, em buffets de luxo ou espaços gourmet, oferecendo uma experiência gastronómica inesquecível. Para os espaços de restauração de maior dimensão, como os de eventos e catering, este grelhador industrial garante a capacidade necessária para atender a um elevado número de pedidos com qualidade constante.

Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável com acabamento Scotchbrite satinado (parte superior, laterais e traseira)
Material Porta e Estrutura	Ferro fundido cor azul
Material Interior	Aço inoxidável resistente a altas temperaturas
Isolamento	Reforçado com revestimento de fibra cerâmica

Termómetro	Até 500 °C
Regulação da Temperatura	Sistema Airflow
Grelhas de Cozedura	2
Equipamento Incluído	Pinça, caixa de cinzas, chaminé antiincêndios
Pés	4, ajustáveis
Tempo de Ignição	30-40 min
Dimensões (LxPxA)	830x739x1835 mm