

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno a Carvão Industrial com Porta de Vidro

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1122.837.013	<b>Modelo:</b>	50 BLACK AB
<b>Marca:</b>	Pira	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pira
<b>Modelo</b>	50 BLACK AB

### Descricao Resumida

Forno industrial a carvão com porta de vidro elevável, estrutura robusta em aço pintado e interior em ferro fundido. Capacidade de 30 kg/h.

## Descricao Completa

### forno a carvão industrial — Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este equipamento de braseado profissional eleva a experiência culinária em qualquer cozinha profissional, providenciando resultados de confeção impecáveis. A sua resistência e design robusto garantem um desempenho superior, enquanto a porta de vidro inovadora permite um controlo visual constante do processo de cozinhado, otimizando o consumo de combustível.

O isolamento térmico avançado assegura uma manutenção consistente da temperatura interna, crucial para pratos suculentos e saborosos. Consegue ainda uma considerável poupança de carvão e um ambiente de trabalho mais eficiente, sem comprometer a qualidade do grelhado.

### Aplicações Profissionais

Concebido para a exigência de restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos de restauração que priorizam a defumação e o sabor autêntico a carvão. Este aparelho é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando uma versatilidade excepcional na ementa. A sua capacidade de produzir até 30 kg/h torna-o numa opção robusta para operações de alto volume.

A facilidade de controlo da temperatura e do fumo permite aos chefs uma maior liberdade criativa, adaptando-se a diversas técnicas de cozinha. Com a possibilidade de usar todos os tipos de carvão vegetal, este fogão robusto é um ativo valioso para qualquer chef que procure perfeição no braseado.

### Características Técnicas

<b>Estrutura Exterior</b>	Aço pintado
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Piracold®
<b>Interior</b>	Ferro fundido
<b>Porta</b>	Vidro elevável que suporta até 750° C
<b>Isolamento da Câmara</b>	Totalmente isolada

<b>Termómetro</b>	Sim
<b>Controlo de Fluxo de Ar Interno</b>	Sim
<b>Corta-Chamas Interno</b>	Sim
<b>Tipos de Carvão Compatíveis</b>	Todos os tipos de carvão vegetal
<b>Controlo de Saída de Fumos</b>	Sim
<b>Tabuleiro de Recolha de Cinzas</b>	Sim
<b>Acessórios Incluídos</b>	Chaminé 180 mm, 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atizadora, 4 pés reguláveis
<b>Dimensões (LPA)</b>	500x613x845 mm
<b>Capacidade de Produção</b>	30 kg/h

## Perguntas Frequentes

### **Qual a durabilidade da porta de vidro deste forno?**

A porta de vidro foi concebida para suportar temperaturas até 750° C, assegurando uma longevidade e resistência excecionais perante o uso intensivo em ambientes profissionais.

### **É possível utilizar diferentes tipos de carvão vegetal neste equipamento?**

Sim, este forno foi projetado para ser versátil, permitindo a utilização de todos os tipos de carvão vegetal, o que lhe confere flexibilidade na escolha do combustível.

### **Como é realizado o controlo da temperatura dentro do forno?**

O equipamento inclui um termómetro e sistemas de controlo de fluxo de ar interno e saída de fumos, que permitem gerir eficazmente a temperatura e as condições de confeção.

### **Este forno a carvão é adequado para espaços de restauração com alta demanda?**

Com uma capacidade de produção de 30 kg/h, este forno é perfeitamente apto para lidar com o volume de trabalho de restaurantes e estabelecimentos que requerem uma cozedura célere e eficiente.

### **Quais os principais benefícios do sistema de refrigeração Piracold® integrado?**

O sistema Piracold® patenteado contribui para a eficiência e segurança do equipamento, mantendo as paredes exteriores mais frescas e otimizando o isolamento térmico, o que se traduz em menor consumo e maior conforto durante a operação.