

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno a Carvão Industrial com Porta de Vidro 75 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.010	Modelo:	80 LUX AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	80 LUX AB

Descricao Resumida

Forno a carvão industrial de alto desempenho com porta de vidro, ideal para cozinhas profissionais. Confeção de 75 kg/h com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com este robusto forno a carvão, concebido para uma confeção de alta capacidade e resultados excepcionais. A sua estrutura em aço inoxidável, combinada com um frontal pintado, garante durabilidade e resistência em ambientes de trabalho intensos. Este equipamento integra um inovador sistema de refrigeração Piracold® e um filtro de gorduras frontal, minimizando o risco de chamas e incêndios, o que o torna ideal para a segurança operacional.

O interior em ferro fundido do aparelho assegura uma conservação térmica superior, resultando em maior eficiência energética e um consumo reduzido de carvão. A porta de vidro de alta resistência (até 750° C) permite a visualização contínua dos alimentos, mantendo a temperatura interna estável e aperfeiçoando o processo de confeção. Um termómetro embutido e um sistema de controlo de fluxo de ar garantem a precisão necessária para qualquer receita, enquanto o corta-chamas interno evita que o fogo saia e entre na hotte de exaustão.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cocção é a solução perfeita para restaurantes, churrascarias e estabelecimentos de hotelaria que procuram elevar a qualidade dos seus pratos grelhados. A sua capacidade para trabalhar com qualquer tipo de carvão e a inclusão de acessórios essenciais como grelha, pinça para carne e pá atijadora, tornam-no um investimento versátil e completo. Com a possibilidade de utilização de meias grelhas, a sua equipa poderá gerir diversos tipos de alimentos em simultâneo, otimizando o tempo e a produtividade na cozinha.

Características Técnicas

Capacidade de Produção:	75 kg/h
Estrutura Exterior:	Aço inoxidável e frontal pintado
Interior:	Ferro fundido

Sistema de Refrigeração:	Piracold®
Porta:	Vidro (suporta até 750° C)
Isolamento:	Câmara do forno totalmente isolada
Controlo de Temperatura:	Termómetro incluído
Segurança:	Filtro de gorduras frontal, regulador de fluxo de ar interno, corta-chamas interno
Combustível:	Adequado para qualquer tipo de carvão
Dimensões (LPA):	800x685x650 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de carvão pode ser utilizado neste forno?

Este forno foi concebido para ser versátil, permitindo a utilização de qualquer tipo de carvão, o que lhe confere uma grande flexibilidade na escolha do combustível adequado às suas necessidades e ao seu orçamento.

A porta de vidro é segura e resistente para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a porta de vidro é de alta durabilidade e suporta temperaturas até 750° C, assegurando que o equipamento é adequado para o uso intensivo e exigente de uma cozinha profissional, sem comprometer a segurança, permitindo a supervisão visual da confeção.

Como o sistema de refrigeração Piracold® contribui para a eficiência do forno?

O sistema Piracold® mantém o exterior do forno mais frio, melhorando a segurança no manuseamento e reduzindo a perda de calor para o ambiente, o que resulta numa maior eficiência energética e num controlo preciso da temperatura interna para cozinhados uniformes.

É fácil de limpar e manter, considerando o uso de carvão?

Sim, este forno foi projetado com a facilidade de limpeza em mente. Inclui uma bandeja de recolha de cinzas e uma bandeja de recolha de gorduras que simplificam a remoção de resíduos, contribuindo para uma manutenção higiénica e rápida do equipamento.

Posso controlar o fluxo de ar para otimizar a confeção?

Com certeza. O forno vem equipado de série com um regulador de fluxo de ar interno e um controlo de saída de fumos, que lhe permite ajustar e otimizar as condições de cozedura para diferentes tipos de alimentos, realçando os sabores e texturas.