

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno a Carvão c/ Porta de Vidro Elevável 30 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.014	Modelo:	50 SILVER AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	50 SILVER AB

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável, com porta de vidro elevável até 750° C e capacidade de 30 kg/h.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este inovador equipamento de confeitaria, totalmente construído em aço inoxidável, foi concebido para otimizar a experiência culinária no seu espaço. A sua estrutura robusta e o sistema de refrigeração Piracold® garantem durabilidade e desempenho excepcional. O interior em ferro fundido assegura uma retenção de calor superior, crucial para o processo de confeitaria, enquanto a porta de vidro elevável, resistente a temperaturas até 750° C, permite monitorizar os pratos sem comprometer o ambiente térmico. Tal funcionalidade traduz-se em economia de carvão e resultados consistentes, elevando a qualidade do cozinhado a carvão. A câmara do forno, completamente isolada, e o termómetro integrado asseguram um controlo preciso da temperatura.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, churrascarias e cozinhas profissionais que procuram um rendimento de 30 kg/h, este forno de carvão vegetal é uma solução versátil para cozinhar com eficiência. Pode ser utilizado com diversos tipos de carvão vegetal, oferecendo flexibilidade inigualável. Os controlos de entrada de fluxo de ar e de saída de fumos, juntamente com o corta-chamas interno, garantem uma operação segura e eficaz, prevenindo a propagação de chamas para o sistema de exaustão. A inclusão de um tabuleiro de recolha de cinzas facilita a manutenção e a limpeza diárias, tornando-o um trunfo indispensável para qualquer negócio de hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Interior do Forno	Ferro fundido
Porta	Vidro elevável (até 750° C)

Característica	Detalhe
Isolamento	Câmara do forno totalmente isolada
Controlos	Regulador de fluxo de ar interno, corta-chamas interno, controlo de entrada de fluxo de ar, controlo de saída de fumos
Acessórios Incluídos	Tabuleiro de recolha de cinzas, chaminé 180 mm (adicionar ao preço), 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
Dimensões (LPA)	500x613x845 mm
Capacidade de Confeção	30 kg/h

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da porta de vidro elevável?

A porta de vidro permite observar o processo de confeção sem abrir o forno, mantendo a temperatura interna estável e reduzindo o consumo de carvão, o que otimiza o desempenho e a eficiência.

Que tipo de carvão pode ser utilizado neste forno?

Este equipamento é compatível com todos os tipos de carvão vegetal, proporcionando grande flexibilidade na escolha do combustível para o seu negócio.

Como o equipamento garante a segurança contra incêndios?

O forno está equipado com um corta-chamas interno e um regulador de fluxo de ar, que previnem que o fogo saia do interior e entre no sistema de exaustão, garantindo uma operação segura.

A chaminé de 180 mm está incluída no preço?

Não, a chaminé de 180 mm é um acessório que deve ser adicionado separadamente ao preço base do forno, personalizando a sua instalação conforme as suas necessidades específicas.

Os pés são ajustáveis para diferentes alturas?

Sim, o equipamento é fornecido com quatro pés reguláveis, permitindo adaptar a altura do forno às necessidades ergonómicas da sua cozinha profissional.