

# 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 com Porta de Vidro e Pés Reguláveis

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1122.837.002	<b>Modelo:</b>	70 BLACK AB
<b>Marca:</b>	Pira	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pira
<b>Modelo</b>	70 BLACK AB

### Descricao Resumida

Forno a carvão profissional potente com porta de vidro, ideal para grelhados rápidos e saborosos. Capacidade de 60 kg/h, com pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Forno a Carvão Profissional — Principais Vantagens

Este versátil forno de brasa, fabricado com uma robusta estrutura exterior em aço pintado e interior em ferro fundido, garante uma retenção de calor excepcional, otimizando o seu consumo de carvão. O inovador sistema de refrigeração Piracold® e a câmara isolada mantêm a temperatura estável, enquanto a porta de vidro resistente a altas temperaturas (até 750°C) permite um acompanhamento visual constante da confeção dos alimentos sem necessitar de a abrir, preservando o calor e a eficiência energética. A sua cozinha profissional irá beneficiar de um controlo preciso do fluxo de ar e fumos, assegurando resultados perfeitos e uma segurança acrescida.

### Aplicações Profissionais

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta unidade de braseado é ideal para grelhar uma vasta gama de pratos em restaurantes, churrascarias, snack-bares e cozinhas de hotel. A sua capacidade de processar até 60 kg de carne por hora torna-o indispensável para serviços de almoços e jantares de elevado volume, permitindo uma preparação eficiente e saborosa de carnes, peixe e vegetais. A versatilidade de compatibilidade com qualquer tipo de carvão simplifica a logística de fornecimento, e a facilidade de limpeza, com tabuleiros de recolha de cinzas e gorduras, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua equipa vai apreciar a precisão e segurança que este equipamento de braseado proporciona.

### Características Técnicas

<b>Estrutura Externa</b>	Aço pintado
<b>Interior</b>	Ferro fundido
<b>Capacidade de Produção</b>	60 kg/h
<b>Porta</b>	Vidro resistente até 750°C
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Piracold®

<b>Controlo</b>	Fluxo de ar interno e saída de fumos
<b>Acessórios Incluídos</b>	Chaminé 180 mm, 1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
<b>Dimensões (LPA)</b>	706x613x650 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a vantagem da porta de vidro neste forno de brasa?

A porta de vidro permite observar o processo de grelhar sem abrir o forno, mantendo a temperatura interna constante e otimizando o consumo de carvão, o que resulta em maior eficiência e melhor sabor dos alimentos.

### 2. Este forno é adequado para que tipo de carvão?

O forno de brasa foi concebido para ser compatível com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade e conveniência na escolha do combustível para o seu estabelecimento.

### 3. Como é realizada a gestão de fumos e segurança?

O equipamento inclui um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas, que evitam que as chamas saiam do forno e entrem no exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

### 4. Quais os acessórios que acompanham o forno de brasa?

Junto com o forno, são fornecidos uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para o carvão e quatro pés reguláveis, para uma instalação completa e funcional.

### 5. É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, o forno está equipado com um tabuleiro de recolha de cinzas e outro para gorduras, facilitando significativamente a limpeza diária e contribuindo para a manutenção da higiene no espaço de trabalho.