

# 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 com Porta de Vidro Elevável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1122.837.012	<b>Modelo:</b>	80 LUX ED
<b>Marca:</b>	Pira	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pira
<b>Modelo</b>	80 LUX ED

### Descricao Resumida

Forno a carvão profissional com porta de vidro elevável, estrutura em inox e capacidade de 75 kg/h, ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

### Forno Profissional a Carvão — Principais Vantagens

Potencie a sua cozinha com este forno a carvão de alta performance, concebido para o setor de hotelaria e restauração. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e frontal pintado garantem durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes. A inovadora porta de vidro elevável, capaz de suportar temperaturas até 750° C, permite uma monitorização constante da confeção sem comprometer a temperatura interna, otimizando o consumo de carvão e a eficiência energética. Este forno industrial é a solução ideal para chefs que procuram resultados de grelha autênticos e um controlo preciso da cozedura.

Equipado com um sistema de refrigeração Piracold® e uma câmara de cozedura totalmente isolada, o aparelho mantém a estabilidade térmica, crucial para pratos suculentos e uniformemente cozinhados. A bandeja frontal de recolha de gorduras previne eficazmente a ocorrência de chamas e incêndios, enquanto o termómetro integrado e os controlos de fluxo de ar garantem um manuseamento seguro e resultados consistentes. Acompanhado de uma chaminé de 180 mm e acessórios essenciais, este equipamento versátil funciona com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na sua operação diária.

### Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que desejam oferecer um sabor defumado distinto e uma experiência gastronómica superior. A sua capacidade de produzir até 75 kg de alimentos por hora torna-o indispensável para serviços de elevada procura, garantindo que a sua equipa consegue manter um fluxo de trabalho eficiente e contínuo. É igualmente adequado para buffets e eventos de catering, onde a qualidade e a rapidez são prioritárias.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais, sempre com o inconfundível aroma a carvão. A mesa frontal em inox de 29 cm adiciona uma superfície de trabalho prática para a preparação e empratamento, facilitando as operações da sua cozinha profissional. Com este forno, a sua empresa pode elevar a fasquia da culinária, atraindo e fidelizando clientes com sabores autênticos e inesquecíveis.

### Características Técnicas

<b>Estrutura Externa</b>	Aço inoxidável e frontal pintado
<b>Interior</b>	Ferro fundido
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Piracold®
<b>Porta</b>	Vidro elevável que suporta até 750° C
<b>Capacidade de Produção</b>	75 kg/h
<b>Chaminé</b>	180 mm (incluída)
<b>Acessórios Incluídos</b>	1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis, mesa frontal em inox de 29 cm
<b>Controlo</b>	Termómetro, regulador de fluxo de ar interno, corta-chamas interno, controlo de entrada de fluxo de ar, controlo de saída de fumos
<b>Bandeja</b>	Recolha de gorduras frontal, recolha de cinzas
<b>Outras Características</b>	Câmara de forno totalmente isolada, preparado para utilizar meias grelhas

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de produção deste forno a carvão por hora?

Este forno é capaz de produzir até 75 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho e grande procura.

### 2. A porta de vidro elevável é segura?

Sim, a porta de vidro foi especificamente concebida para suportar temperaturas até 750° C, oferecendo durabilidade e segurança mesmo sob condições intensas de uso. Além disso, permite manter a temperatura estável e reduz o consumo de combustível.

### 3. É possível utilizar diferentes tipos de carvão neste equipamento?

Com certeza. Este forno foi preparado para ser utilizado com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na escolha do combustível e nos sabores que pretende conferir aos seus pratos.

### 4. Que acessórios são fornecidos com o forno?

O forno é acompanhado de uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para o carvão, quatro pés reguláveis e uma mesa frontal em inox de 29 cm para apoio da confeção.

### 5. Como é garantida a segurança e a limpeza do equipamento?

A bandeja frontal de recolha de gorduras previne incêndios e a bandeja de recolha de cinzas facilita

a limpeza. O corta-chamas interno e um regulador de fluxo de ar aumentam ainda mais a segurança operacional.