

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



Hotelequip.pt

Forno Industrial a Carvão com Porta de Vidro Elevável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.006	Modelo:	70 LUX ED
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	70 LUX ED

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão robusto, com porta de vidro elevável para controlo visual sem perdas de calor. Ideal para grelhados com sabor autêntico.

Descricao Completa

Forno a carvão industrial — Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este formidável equipamento de confeção foi concebido para elevar a qualidade dos grelhados em qualquer cozinha profissional. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e um frontal pintado, garante durabilidade e uma estética que se integra harmoniosamente em diversos ambientes. O seu interior de ferro fundido é um diferencial crucial, assegurando uma retenção de calor excecional e uma distribuição uniforme da temperatura para resultados culinários de excelência. A inovadora porta de vidro elevável, capaz de suportar temperaturas até 750° C, permite-lhe monitorizar os alimentos sem abrir o forno, otimizando o consumo de carvão e mantendo a temperatura constante.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos de restauração que procuram oferecer um sabor defumado autêntico e de alta qualidade. Este forno industrial é perfeito para a preparação de carnes, peixes e vegetais, proporcionando um toque gourmet irresistível. A sua capacidade de operar com qualquer tipo de carvão e os acessórios incluídos, como grelhas e utensílios, garantem versatilidade e eficiência no dia a dia da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço inoxidável e frontal pintado
Material Interior	Ferro fundido
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Porta	Vidro elevável, suporta até 750° C
Isolamento da Câmara	Totalmente isolada
Controlo de Temperatura	Termómetro integrado

Controlo de Ar	Regulador de fluxo de ar interno
Segurança	Corta-chamas interno
Combustível	Compatível com qualquer tipo de carvão
Controlo de Fumos	Início e saída de fumos incluídos
Limpeza	Bandeja de recolha de cinzas e gorduras
Acessórios Incluídos	Chaminé 180 mm (adicionar ao preço), 1 grelha inox, 1 pinça, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis, mesa frontal inox de 29 cm
Capacidade de Confeção	60 kg/h
Dimensões (LPA)	936x645x650 mm

Perguntas Frequentes

Este forno pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão?

Sim, o equipamento foi concebido para ser compatível com diversos tipos de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível.

É possível monitorizar os alimentos durante a confeção sem abrir a porta?

Com a porta de vidro elevável, pode verificar o estado dos seus pratos em qualquer momento, mantendo o calor no interior do forno e otimizando a confeção.

Quais são os principais benefícios do sistema de refrigeração Piracold®?

O sistema Piracold® contribui para a eficiência do forno, ajudando a manter a temperatura interna constante e a reduzir o consumo energético, otimizando os resultados culinários.

A limpeza do forno é fácil?

Este equipamento inclui bandejas de recolha de cinzas e gorduras, facilitando significativamente a manutenção e a higiene após cada utilização.

O forno vem com acessórios incluídos?

Sim, o forno é fornecido com uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para carvão e quatro pés reguláveis, além de uma mesa frontal em inox.