

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno Industrial a Carvão com Porta de Vidro Elevável

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pira
<b>Modelo</b>	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

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

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