

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Carvão Industrial em Inox 65 kg/h - Porta Cega

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.008	Modelo:	70 XL LUX SD
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	70 XL LUX SD

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão em inox de alto rendimento (65 kg/h). Ideal para cozinhas profissionais, garante sabor autêntico e segurança.

Descricao Completa

forno carvão industrial — Forno a Carvão – Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria foi concebido para dar resposta às exigências de cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho excepcional na preparação de pratos com o sabor autêntico do carvão. A sua estrutura exterior em aço inoxidável e frontal pintado asseguram uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente de restauração. A porta sólida, totalmente isolada, minimiza a perda de calor e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e fresco na frente do forno.

Com um interior em ferro fundido, este grill profissional retém eficazmente o calor, garantindo uma cozedura uniforme e eficiente. A bandeja de recolha de gorduras frontal é uma funcionalidade crucial que previne a acumulação de resíduos e, conseqüentemente, a ocorrência de chamas no interior, reforçando a segurança operacional. O sistema de refrigeração Piracold® integrado, juntamente com a câmara do forno isolada, otimiza o desempenho térmico e prolonga a vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este sistema de cozedura a carvão é a solução ideal para restaurantes, esplanadas, casas de grelhados e estabelecimentos de hotelaria que procuram oferecer um sabor único e fumado aos seus pratos. A sua capacidade de operar com qualquer tipo de carvão e a produtividade de 65 kg/h de carne fazem dele um aliado versátil no dia a dia. A inclusão de um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas garante um controlo preciso da temperatura e a prevenção de incêndios na exaustão. É um forno perfeito para espaços que valorizam a qualidade da confeitaria e a eficiência energética.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Exterior	Aço inoxidável e frontal pintado
Bandeja de Gorduras	Frontal, evita chamas
Interior	Ferro fundido, conserva o calor

Característica	Detalhe
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Porta	Sólida, totalmente isolada
Câmara do Forno	Totalmente isolada
Termómetro	Equipado
Regulador de Fluxo de Ar	Interno, de série
Corta-chamas	Interno, de série
Tipo de Carvão	Compatível com qualquer tipo
Controlo de Entrada de Ar	Incluído
Controlo de Saída de Fumos	Incluído
Bandeja de Cinzas	Presente
Acessórios Incluídos	Chaminé 180 mm, 1 grelha de inox, 1 pinça para carne, 1 pá atçadora, 4 pés reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem do interior em ferro fundido?

O interior em ferro fundido é fundamental para a conservação do calor. Esta característica garante uma distribuição térmica mais uniforme e estável, resultando numa cozedura mais eficiente e em pratos com melhor qualidade.

Este forno industrial pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão?

Sim, este forno foi projetado para ser compatível com qualquer tipo de carvão. Esta versatilidade oferece liberdade na escolha do combustível e adapta-se a diferentes preferências culinárias e disponibilidades de mercado.

Que acessórios estão incluídos com o forno?

O forno é fornecido com uma chaminé de 180 mm (custo adicional), uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atçadora para mover o carvão e quatro pés reguláveis. Estes acessórios complementam o equipamento, possibilitando uma utilização imediata e eficaz.

O que é o sistema de refrigeração Piracold® e qual a sua função?

O sistema de refrigeração Piracold® é uma tecnologia que contribui para o arrefecimento eficiente do

forno. Ajuda a manter a temperatura controlada, garantindo um desempenho otimizado e prolongando a vida útil dos componentes internos do aparelho.

Como o controle de fluxo de ar e corta-chamas contribuem para a segurança?

O regulador de fluxo de ar interno e o corta-chamas são mecanismos de segurança essenciais. Eles previnem que as chamas saiam do forno e entrem no exaustor, minimizando riscos de incêndio e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro na sua cozinha.