

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno a Carvão Profissional em Inox e Frente Pintada

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| SKU: | MS1122.837.009 | Modelo: | 70 XL LUX ED |
| Marca: | Pira | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | Pira |
| Modelo | 70 XL LUX ED |

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em inox e frontal pintado, com porta de vidro elevável e características de segurança avançadas.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional destaca-se pela sua robustez e eficiência, sendo ideal para cozinhas de alta exigência. A estrutura exterior em aço inoxidável, combinada com a frente pintada, garante durabilidade e um acabamento elegante. Projetado para um desempenho superior, otimiza o processo de grelhar e assar, proporcionando resultados suculentos e aromáticos nos seus pratos.

A pensar na segurança e na conveniência, a bandeja de recolha de gorduras frontal previne chamas e incêndios no interior, enquanto a porta de vidro elevável, resistente a 750° C, permite monitorizar a confeitaria sem perdas de calor. O interior em ferro fundido assegura a retenção e distribuição uniforme do calor, reduzindo significativamente o consumo de carvão. Equipada com todos os controlos necessários para uma operação intuitiva e segura, esta unidade é uma solução completa para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este forno a carvão é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, churrascarias, hotéis e qualquer cozinha profissional que ambicione oferecer grelhados e assados de excelência. A sua capacidade de manusear qualquer tipo de carvão e a eficiente gestão de gorduras e fumos garantem um ambiente de trabalho mais limpo e seguro, ao mesmo tempo que maximiza a produtividade. É uma mais-valia incontornável para chefs que procuram um equipamento fiável e de alto rendimento no seu dia-a-dia.

Características Técnicas

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Estrutura Exterior | Aço inoxidável e frontal pintado |
| Interior | Ferro fundido |
| Porta | Vidro elevável (até 750° C) |
| Bandeja de Gorduras | Sim, frontal |

| | |
|--------------------------------|--|
| Sistema de Refrigeração | Piracold® |
| Isolamento | Câmara do forno totalmente isolada |
| Termómetro | Incluído |
| Controlo de Fluxo de Ar | Interno, de série |
| Corta-chamas | Interno, de série |
| Combustível | Qualquer tipo de carvão |
| Bandeja de Cinzas | Incluída |
| Acessórios Incluídos | Chaminé 180 mm, 1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atçadora, 4 pés reguláveis |
| Mesa Frontal | Inox de 29 cm |
| Dimensões (LPA) | 936x995x650 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um forno a carvão com porta de vidro elevável? A porta de vidro permite aos cozinheiros monitorizar os alimentos sem abrir o forno, mantendo a temperatura estável e reduzindo o consumo de carvão. Isso otimiza a eficiência e a qualidade da confeção.

Este forno é adequado para cozinhas de grande volume? Sim, com as suas características de segurança e eficiência de calor, é ideal para cozinhas profissionais exigentes. A capacidade para manusear qualquer tipo de carvão e a fácil limpeza tornam-no bastante versátil.

Como o sistema de refrigeração Piracold® contribui para o desempenho do forno? Este sistema inovador ajuda a manter o exterior do forno mais frio ao toque. Isso aumenta a segurança na cozinha e prolonga a vida útil dos componentes, garantindo um ambiente de trabalho mais confortável.

O que distingue este forno dos outros modelos disponíveis? A combinação de aço inoxidável, um interior em ferro fundido para conservação de calor, e a porta de vidro de alta resistência para visualização e segurança. Além disso, os acessórios incluídos de série oferecem uma solução pronta a usar.

Quais os cuidados de manutenção necessários para este equipamento? A limpeza regular da bandeja de recolha de gorduras e cinzas é crucial para o bom funcionamento do forno. O aço inoxidável facilita a higienização, e a sua robustez garante uma manutenção simplificada a longo prazo.