

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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.