

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno a Carvão Industrial com Porta de Vidro e 65 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1122.837.007	<b>Modelo:</b>	70 XL LUX AB
<b>Marca:</b>	Pira	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pira
<b>Modelo</b>	70 XL LUX AB

### Descricao Resumida

Forno a carvão industrial de alta performance (65 kg/h), com porta de vidro, estrutura em inox e sistema de segurança Piracold para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Forno Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais, este potente forno de carvão, com capacidade de confeitura de 65 kg/h, garante resultados culinários excepcionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e frontal pintado asseguram durabilidade e um desempenho constante. Concebido para otimizar a eficiência energética, o interior em ferro fundido retém o calor de forma eficaz, enquanto a porta de vidro permite a monitorização dos alimentos sem perdas de temperatura.

Equipado com o inovador sistema de refrigeração Piracold®, este equipamento distingue-se pela segurança operacional, minimizando o risco de chamas e incêndios internos através de bandejas de recolha de gorduras e cinzas integradas. O regulador de fluxo de ar e o corta-chamas interno protegem ainda mais o seu exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e limpo. A versatilidade para utilizar qualquer tipo de carvão torna-o uma peça indispensável na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este forno brasa profissional é a escolha ideal para restaurantes, steak houses, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma solução robusta e eficiente para a confeitura de carnes, peixes e vegetais com um autêntico sabor a brasa. A alta capacidade e a facilidade de controlo tornam-no perfeito para operações de grande volume, assegurando uma qualidade consistente em todos os pratos. A sua versatilidade permite adaptação a diferentes ementas e estilos culinários, valorizando a sua oferta gastronómica.

### Características Técnicas

<b>Estrutura Externa</b>	Aço inoxidável e frontal pintado
<b>Interior</b>	Ferro fundido
<b>Capacidade de Confeitura</b>	65 kg/h
<b>Porta</b>	Vidro, suporta até 750° C

<b>Sistema de Refrigeração</b>	Piracold®
<b>Equipamentos Incluídos</b>	Bandeja de recolha de gorduras, Termómetro, Regulador de fluxo de ar interno, Corta-chamas interno, Bandeja de recolha de cinzas, Controlo de entrada de fluxo de ar, Controlo de saída de fumos, 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
<b>Diâmetro da Chaminé</b>	180 mm (adicionar ao preço base)
<b>Dimensões (LPA)</b>	706x685x650 mm

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade de produção deste forno a carvão?**

Este forno industrial robusto permite a confeção de até 65 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para restaurantes e estabelecimentos com alta demanda.

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

Sim, a porta de vidro de alta resistência térmica (até 750° C) permite a visualização contínua dos produtos, o que ajuda a manter a temperatura interna estável e a reduzir o consumo de carvão.

### **Este forno é seguro em termos de prevenção de incêndios?**

O equipamento inclui uma bandeja frontal de recolha de gorduras que previne chamas e um corta-chamas interno que impede a propagação do fogo para o sistema de exaustão, garantindo máxima segurança.

### **Que tipo de carvão pode ser utilizado neste forno?**

Este forno profissional é versátil e pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível para se adaptar às suas preferências e necessidades.

### **O forno inclui acessórios para a sua utilização?**

Sim, de série, é fornecido com 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora para mover o carvão e 4 pés reguláveis, além da preparação para uso de meias grelhas.