

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 Inox 150 kg/h com Porta Elevável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.015	Modelo:	120 SILVER ED
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	120 SILVER ED

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão em aço inoxidável, com porta de vidro elevável, alta capacidade de 150 kg/h e construção robusta para uso profissional.

Descricao Completa

forno a carvão industrial — Forno a Carvão – Principais Vantagens

Este forno industrial, totalmente construído em aço inoxidável, oferece uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais de alta exigência. A sua câmara interna em ferro fundido garante uma retenção térmica superior, contribuindo para a estabilidade da temperatura e uma significativa redução no consumo de combustível. A porta de vidro elevável, resistente a temperaturas elevadas, permite uma monitorização constante do processo de confeção sem comprometer o ambiente térmico do aparelho, otimizando o seu funcionamento. É uma ferramenta fundamental para qualquer restaurante que procure alta performance.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, churrasqueiras, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um desempenho consistente e de elevada capacidade para a confeção de alimentos grelhados. A versatilidade de poder utilizar qualquer tipo de carvão e a capacidade de produção de 150 kg/h tornam este assador uma peça central para operações de grande volume, garantindo resultados suculentos e saborosos. A sua construção duradoura foi pensada para o ambiente intenso de uma cozinha industrial, facilitando a limpeza e manutenção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Interior	Ferro fundido
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Porta	Vidro elevável (até 750° C)
Isolamento da Câmara	Totalmente isolada

Característica	Detalhe
Termómetro	Incluído
Regulador de Fluxo de Ar	Interno (de série)
Corta-chamas	Interno (de série)
Combustível admissível	Qualquer tipo de carvão
Controlo de Entrada de Ar	Incluído
Controlo de Saída de Fumos	Incluído
Bandeja de Cinzas	Incluída
Bandeja de Gorduras	Incluída
Acessórios incluídos	1 Grelha Inox, 1 Pinça para carne, 1 Pá atiçadora, 4 Pés reguláveis, Mesa frontal Inox (29 cm)
Capacidade de produção	150 kg/h
Dimensões (LPA)	1430x1180x830 mm (da descrição curta original)

Perguntas Frequentes

Que tipo de carvão pode ser utilizado neste forno?

O forno foi concebido para ser versátil, permitindo a utilização de qualquer tipo de carvão, o que oferece flexibilidade e conveniência na escolha do combustível.

Como o sistema de refrigeração Piracold® beneficia o funcionamento?

O sistema Piracold® contribui para a gestão eficiente da temperatura, assegurando que o forno opere dentro dos parâmetros ideais e otimizando a durabilidade dos seus componentes.

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

Sim, a porta de vidro elevável e resistente a altas temperaturas permite a visualização contínua dos produtos, o que ajuda a manter a temperatura interna do forno estável e a reduzir o consumo de combustível.

Que acessórios estão incluídos com o forno?

O equipamento é fornecido com diversos acessórios essenciais, incluindo uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para manusear o carvão e quatro pés reguláveis,

além de uma prática mesa frontal em inox de 29 cm.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este equipamento industrial tem uma impressionante capacidade de produção de 150 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para estabelecimentos com grande volume de trabalho.