

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Carvão com Porta Cega de 60 kg/h

### Informacoes do Produto

|               |                |                |           |
|---------------|----------------|----------------|-----------|
| <b>SKU:</b>   | MS1122.837.005 | <b>Modelo:</b> | 70 LUX SD |
| <b>Marca:</b> | Pira           | <b>EAN:</b>    | N/D       |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Marca</b>  | Pira      |
| <b>Modelo</b> | 70 LUX SD |

### Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em inox e frontal pintado, com capacidade para 60 kg/h. Ideal para restaurantes e hotelaria, inclui pés reguláveis.

## Descricao Completa

### Forno a Carvão — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e casas de eventos, este forno a carvão oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de alimentos, mantendo um sabor autêntico e inconfundível. A sua estrutura exterior em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto o frontal pintado confere um toque estético que se adapta a qualquer cozinha profissional. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram um elevado desempenho, com uma capacidade impressionante de 60 kg de carne por hora. O seu design foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho e proporcionar resultados culinários de excelência, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de alta produção, desde restaurantes de grelhados e churrascarias até estabelecimentos de hotelaria que exigem a melhor qualidade na preparação de pratos. A capacidade de operar com qualquer tipo de carvão, aliada ao sistema de refrigeração Piracold® e aos pés reguláveis, confere uma adaptabilidade notável a diferentes espaços e necessidades. A sua equipa vai beneficiar de um controlo preciso da temperatura e do fumo, garantindo a segurança e o sabor ideal para cada prato. Invista numa solução de confeção que otimiza a produtividade e a satisfação dos seus clientes.

### Características Técnicas

|                                |                                  |
|--------------------------------|----------------------------------|
| <b>Estrutura Exterior</b>      | Aço inoxidável e frontal pintado |
| <b>Interior</b>                | Ferro fundido                    |
| <b>Método de Refrigeração</b>  | Sistema Piracold®                |
| <b>Porta</b>                   | Sólida, totalmente isolada       |
| <b>Câmara do Forno</b>         | Totalmente isolada               |
| <b>Controlo de Temperatura</b> | Termómetro integrado             |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Controlo de Ar</b>       | Regulador de fluxo de ar interno                                    |
| <b>Segurança</b>            | Corta-chamas interno  |
| <b>Tipo de Carvão</b>       | Compatível com qualquer tipo de carvão                              |
| <b>Controlo de Fumos</b>    | Controlo de saída de fumos incluído                                 |
| <b>Gestão de Resíduos</b>   | Bandeja de recolha de cinzas e gorduras                             |
| <b>Acessórios Incluídos</b> | 1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis |
| <b>Dimensões (AxLxP)</b>    | 706x613x650 mm  |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a capacidade de produção deste equipamento num período de tempo?

Este forno a carvão possui uma capacidade de confeção de até 60 kg de carne por hora, tornando-o ideal para operações com alto volume de serviço em cozinhas profissionais. É uma solução robusta e eficaz para satisfazer a procura em períodos de pico.

### 2. É possível utilizar diferentes tipos de carvão neste forno profissional?

Sim, o sistema é compatível com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível e permitindo adaptar-se às preferências de sabor e à disponibilidade de carvão. Esta versatilidade é uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração.

### 3. Como é garantida a segurança relativamente ao escape de chamas e fumo?

Está equipado de série com um corta-chamas interno e um regulador de fluxo de ar interno, que previnem a saída de fogo para o exterior e para o exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro. Estes sistemas de controlo são cruciais em qualquer cozinha profissional.

### 4. Que acessórios vêm incluídos com o forno?

O forno é fornecido com diversos acessórios essenciais para o seu bom funcionamento e manutenção: uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para mover o carvão e quatro pés reguláveis. Estes acessórios complementam a oferta e facilitam o uso diário.

### 5. Como se processa a limpeza e manutenção do forno?

Para facilitar a limpeza, o equipamento inclui bandejas removíveis para recolha de cinzas e gorduras, permitindo uma higiene rápida e eficiente. A estrutura em aço inoxidável e as câmaras isoladas também contribuem para uma manutenção simplificada e para a durabilidade do forno.