

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

|               |                |                |              |
|---------------|----------------|----------------|--------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1122.837.003 | <b>Modelo:</b> | 70 SILVER SD |
| <b>Marca:</b> | Pira           | <b>EAN:</b>    | N/D          |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Forno industrial a carvão em aço inoxidável com capacidade de 60 kg/h. Porta cega isolada e controlo total de ar para assados perfeitos.

## Descricao Completa

### Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este sistema de confeção profissional distingue-se pela sua robustez e design totalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em qualquer cozinha industrial. Concebido para um alto rendimento, permite cozinhar até 60 kg de alimentos por hora, sendo ideal para estabelecimentos com grande volume de trabalho. A porta cega, isolada termicamente com sistema Piracold®, minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de carvão e mantendo uma temperatura ambiente mais agradável na cozinha. Equipado com termómetro integrado e controlos de fluxo de ar e fumos, proporciona um controlo preciso sobre o processo de assado, resultando em pratos com um sabor fumado autêntico.

### Aplicações Profissionais

Pensado para cozinhas de restaurantes, churrascarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram a excelência no sabor, este equipamento é versátil e compatível com qualquer tipo de carvão. A sua eficiência energética e elevada capacidade de produção tornam-no uma escolha estratégica para chefs que desejam oferecer pratos grelhados de qualidade superior. A construção em ferro fundido do interior assegura uma excelente conservação do calor, tornando-o perfeito para uma variedade de técnicas de confeção que exigem temperaturas estáveis e consistentes. É uma solução completa para assados, grelhados e defumados, que eleva o padrão culinário do seu negócio.

### Características Técnicas

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| <b>Estrutura Exterior</b>      | Aço inoxidável             |
| <b>Câmara de Confeção</b>      | Ferro fundido (interior)   |
| <b>Sistema de Refrigeração</b> | Piracold®                  |
| <b>Porta</b>                   | Sólida, totalmente isolada |

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Termómetro</b>             | Incluído   |
| <b>Controlo de Ar Interno</b> | Regulador de fluxo de ar e corta-chamas  |
| <b>Tipo de Carvão</b>         | Qualquer tipo  |
| <b>Controlo de Fumos</b>      | Controlo de entrada de ar e saída de fumos   |
| <b>Acessórios Incluídos</b>   | Bandeja de cinzas, bandeja de gorduras, chaminé 180mm, 1 grelha inox, 1 pinça, 1 pá atçadora, 4 pés reguláveis |
| <b>Dimensões (LPA)</b>        | 706x613x650 mm   |

## Perguntas Frequentes

### 1. Este forno é adequado para que tipo de gastronomia?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de cozinhas e conceitos gastronómicos, desde restaurantes tradicionais que valorizam o sabor fumado, até estabelecimentos modernos que procuram diferenciação através de técnicas de confeção com carvão. O seu design robusto adapta-se bem a qualquer ambiente profissional de cozinha.

### 2. Quais são os principais benefícios da porta cega e isolada?

A porta cega e o isolamento térmico, que inclui o sistema Piracold®, são cruciais para a eficiência energética do forno. Esta funcionalidade ajuda a manter o calor dentro da câmara de confeção, reduzindo o consumo de carvão e criando um ambiente de trabalho mais confortável ao diminuir significativamente a temperatura na parte frontal do forno.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura exterior em aço inoxidável facilita a limpeza diária, tornando o equipamento mais higiénico e fácil de manter. As bandejas de recolha de cinzas e gorduras, removíveis, otimizam a manutenção, assegurando que o seu forno esteja sempre em ótimas condições de funcionamento.

### 4. Posso usar diferentes tipos de carvão neste equipamento?

Absolutamente. Este assador foi concebido para ser versátil e compatível com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na escolha do combustível e permitindo aos chefs explorar diferentes perfis de sabor nos seus pratos. A adaptabilidade confere-lhe uma vantagem em relação a equipamentos mais restritivos.

### 5. Que acessórios acompanham o forno?

O forno é fornecido com os acessórios essenciais para começar a usufruir de imediato: uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para manusear a carne, uma pá atçadora para o carvão e quatro pés reguláveis para assegurar a estabilidade e o nivelamento adequado na sua cozinha profissional.