

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Brasa Profissional Aço Inox Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851404B	Modelo:	P851404B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631075

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851404B
EAN	8421661631075

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, ideal para confeitura com sabor fumado. Inclui isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de ar.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para a confeitura de alimentos com sabor fumado autêntico em cozinhas exigentes.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta resistência
Cor	Preto
Largura	86 cm
Profundidade	87.2 cm
Altura	179.9 cm
Peso	350.0 kg
Características Adicionais	Tolva de carvão afundada, corpo com isolamento térmico, cortafogos de segurança, porta de alta resistência, gaveta recolhe-cinzas, grelha ajustável em altura, reguladores de fluxo de ar superior e inferior.

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de restauração e estabelecimentos de catering que procuram um sabor fumado autêntico e controlo preciso na confeitura.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

A tolva de carvão afundada otimiza o espaço e facilita o manuseamento. O isolamento térmico do corpo melhora a eficiência energética e protege do calor exterior. A porta de alta resistência e o

cortafogos garantem segurança. A grelha ajustável em altura e os reguladores de ar permitem um controlo preciso da temperatura, assegurando resultados consistentes e de alta qualidade.

Qual a principal vantagem do isolamento térmico neste forno de brasa?

O isolamento térmico do corpo do forno de brasa melhora significativamente a eficiência energética, mantendo o calor no interior para uma confeção mais uniforme e reduzindo a temperatura exterior para maior segurança na cozinha.

Como é que a grelha ajustável em altura contribui para a versatilidade?

A grelha ajustável em altura permite ao chef controlar a intensidade do calor sobre os alimentos, possibilitando diferentes técnicas de confeção, desde selar a altas temperaturas até cozinhar lentamente, adaptando-se a diversos tipos de produtos.

Este forno de brasa pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, este forno de brasa foi concebido para um desempenho profissional em vários ambientes, incluindo cozinhas interiores, cozinhas abertas ao público e áreas de confeção exteriores, graças à sua construção robusta e isolamento.

Qual a função dos reguladores de fluxo de ar superior e inferior?

Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um controlo preciso da temperatura interna do forno. O ajuste do fluxo de ar é crucial para manter a brasa no ponto ideal e para gerir a intensidade do fumo durante a confeção.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complexas?

Não, a manutenção é simplificada pela inclusão de uma gaveta recolhe-cinzas, que facilita a remoção dos resíduos do carvão. A construção em aço inoxidável também contribui para uma limpeza fácil e higiénica.