

# 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 Classic 140 Preto para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP851402B	<b>Modelo:</b>	P851402B
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661631013

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P851402B
<b>EAN</b>	8421661631013

### Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de temperatura preciso. Ideal para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, garantindo durabilidade e eficiência.

### Forno de Brasa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Premium
<b>Cor</b>	Preto
<b>Largura</b>	86 cm
<b>Altura</b>	179.9 cm
<b>Comprimento</b>	87.2 cm
<b>Peso</b>	390.0 kg
<b>Unidades</b>	1

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que procuram realçar o sabor dos seus pratos através da confeção a brasa. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas abertas, esplanadas ou áreas de produção de catering, adaptando-se a diversos conceitos de restauração.

### Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Isolamento térmico eficiente que otimiza o consumo de carvão e protege o exterior do forno do calor excessivo.

- Tolve de carvão rebaixada que maximiza o espaço de confeção e facilita a gestão do combustível.
- Grelha ajustável em altura para maior versatilidade na confeção de diferentes tipos de alimentos.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Manutenção simplificada com cortafogos de segurança e gaveta recolhe-cinzas integrada.

#### **Qual a principal vantagem do isolamento térmico deste forno?**

O isolamento térmico melhora a eficiência energética, reduzindo o consumo de carvão, e protege o exterior do forno do calor excessivo, aumentando a segurança na cozinha.

#### **É possível ajustar a temperatura de confeção?**

Sim, o forno dispõe de reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às necessidades de cada prato.

#### **Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou esplanadas?**

Sim, o design e a construção robusta em aço inoxidável permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, oferecendo flexibilidade na instalação.

#### **Como é feita a limpeza e manutenção do forno?**

A manutenção é simplificada graças ao cortafogos de segurança e ao cajón recolhe-cinzas integrado, que facilita a remoção dos resíduos de carvão.

#### **Qual o material de construção e a sua resistência?**

O forno é integralmente fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, robustez e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente profissional.