

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Forno a Brasa de Bancada Preto 670x690mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP850900B	<b>Modelo:</b>	P850900B
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661630825

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P850900B
<b>EAN</b>	8421661630825

### Descricao Resumida

Forno a brasa de sobremesa em aço inoxidável de alta resistência, ideal para cozinhas profissionais. Com grelha ajustável e controlo preciso de temperatura para confeção autêntica.

## Descrição Completa

Este forno a brasa de sobremesa, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas profissionais que procuram um método de confeção autêntico e eficiente.

### Forno a Brasa Profissional — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável de alta resistência
<b>Cor</b>	Preto
<b>Largura</b>	670 mm
<b>Profundidade</b>	690 mm
<b>Altura</b>	1030 mm
<b>Peso</b>	201.39 kg
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis, tascas e até food trucks que pretendam oferecer um sabor autêntico e fumado aos seus pratos. Ideal para cozinhas abertas ou esplanadas, onde o espetáculo da confeção a brasa pode ser um atrativo.

### Forno a Brasa — Principais Vantagens

- A tolva de carvão afundada maximiza o espaço interior útil e facilita o manuseamento do carvão.
- O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência energética e protege do calor exterior.
- Incorpora um corta-fogo de segurança para uma operação mais segura.
- A porta de alta resistência garante durabilidade e uma abertura fácil e suave.

- A gaveta de recolha de cinzas simplifica significativamente as tarefas de limpeza e manutenção.
- A grelha ajustável em altura oferece versatilidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos.
- Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um controlo preciso da temperatura de confeção.

#### **Qual o tipo de carvão recomendado para este forno a brasa?**

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, para garantir uma queima uniforme, temperaturas consistentes e um sabor fumado ideal nos alimentos.

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

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em áreas exteriores, desde que esteja protegido das intempéries e cumpra as normas de ventilação e segurança.

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

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de cinzas. Após cada utilização, as cinzas devem ser removidas. As grelhas e o interior podem ser limpos com escovas apropriadas e produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável, após arrefecimento completo.

#### **A grelha ajustável permite cozinhar diferentes tipos de alimentos?**

Sim, a capacidade de ajustar a altura da grelha é crucial para controlar a intensidade do calor sobre os alimentos, permitindo cozinhar desde carnes e peixes a vegetais, com diferentes pontos de confeção e texturas.

#### **É necessário algum tipo de instalação especial para este equipamento?**

Como se trata de um equipamento a carvão, é fundamental garantir uma exaustão adequada e eficaz, com um sistema de chaminé e ventilação que cumpra as normas de segurança e saúde em vigor para cozinhas profissionais.

?