

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Brasa de Bancada Preto 670x690mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850900B	Modelo:	P850900B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630825

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850900B
EAN	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

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Cor	Preto
Largura	670 mm
Profundidade	690 mm
Altura	1030 mm
Peso	201.39 kg
Montagem	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.

?