

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno a Brasa de Bancada Vermelho - 570x690mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850500R	Modelo:	P850500R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850500R
EAN	8421661630801

Descricao Resumida

Forno a brasa de bancada em aço inoxidável de alta resistência, cor vermelho. Ideal para grelhados com sabor autêntico, com controlo de temperatura e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este forno a brasa de bancada, construído em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas profissionais que procuram um método de confeção versátil e eficiente, conferindo um sabor autêntico aos alimentos.

forno a brasa profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta resistência
Cor	Vermelho
Largura	570 mm
Profundidade	690 mm
Altura	930 mm
Peso	160.1 kg
Instalação	De bancada
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras que procuram o sabor autêntico da brasa, a hamburgarias e snack-bares que desejam elevar a qualidade dos seus grelhados. É também uma excelente opção para hotéis, catering e cozinhas de autor que valorizam a versatilidade e o controlo preciso na confeção de carnes, peixes e vegetais.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Corpo com isolamento térmico que otimiza o consumo de carvão e protege do calor exterior.

- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para uma gestão exata da temperatura durante a confeitura.
- **Versatilidade na Confeitura:** Grelha ajustável em altura, permitindo adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta de recolha de cinzas e porta de alta resistência de fácil abertura para limpeza e manuseamento.
- **Segurança Operacional:** Incorpora um corta-fogo de segurança para maior tranquilidade na cozinha.

Qual o tipo de carvão recomendado para este forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, como o carvão de azinho ou de sobreiro, para garantir uma queima eficiente e um sabor superior aos alimentos.

É possível instalar este forno em cozinhas abertas ou com vista para a sala?

Sim, o design deste forno a brasa permite a sua integração em cozinhas abertas ou com vista para a sala, desde que sejam cumpridas todas as normas de segurança e exaustão de fumos aplicáveis.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do forno?

A manutenção diária envolve a remoção das cinzas da gaveta específica, a limpeza da grelha e das superfícies internas com os utensílios adequados, e a verificação dos reguladores de ar para garantir o seu bom funcionamento.

Este forno requer alguma instalação especial de exaustão?

Sim, é fundamental que o forno seja ligado a um sistema de exaustão de fumos adequado e em conformidade com as normas de segurança e higiene em vigor para cozinhas profissionais.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável em uso intensivo?

O aço inoxidável de alta resistência utilizado neste forno garante uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo e exigente de uma cozinha profissional.

?