

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Forno a Brasa de Bancada Vermelho - 570x690mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP850500R	<b>Modelo:</b>	P850500R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661630801

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P850500R
<b>EAN</b>	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.

## Descrição 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

<b>Material</b>	Aço inoxidável de alta resistência
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	570 mm
<b>Profundidade</b>	690 mm
<b>Altura</b>	930 mm
<b>Peso</b>	160.1 kg
<b>Instalação</b>	De bancada
<b>Montagem</b>	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 confeção.
- **Versatilidade na Confeção:** 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.

?