

# 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 Profissional 860x872mm Preto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP851400B	<b>Modelo:</b>	P851400B
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661630979

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P851400B
<b>EAN</b>	8421661630979

### Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, com 860 mm de largura e 872 mm de profundidade. Inclui isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de ar preciso.

## Descricao Completa

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

### forno de brasa profissional — Forno a Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Preto
<b>Largura</b>	860 mm
<b>Profundidade</b>	872 mm
<b>Altura</b>	1145 mm
<b>Peso</b>	290.86 kg

### Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis e tascas que desejam oferecer grelhados com sabor autêntico e uma textura inconfundível. A sua robustez e capacidade de controlo de temperatura tornam-no adequado para cozinhas de alta produção, desde restaurantes de bairro a grandes eventos de catering.

### Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade.
- Corpo com isolamento térmico que melhora a eficiência e protege do calor exterior.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Parrilha ajustável em altura para versatilidade na confeção de diferentes alimentos.
- Manutenção simplificada com gaveta recolhe-cinzas e porta de alta resistência de fácil abertura.
- Tolda de carvão rebaixada que maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento.

- Incorpora um cortafogos de segurança para maior tranquilidade na operação.

### **Que tipo de carvão devo usar neste forno a brasa?**

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

### **Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?**

A limpeza é simplificada pela gaveta recolhe-cinzas, que permite remover os resíduos facilmente. As grelhas e o interior podem ser limpos com escovas apropriadas e produtos desengordurantes para aço inoxidável, após o arrefecimento completo do forno.

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

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo preciso da intensidade da brasa e, conseqüentemente, da temperatura interna, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção.

### **Este forno a brasa é seguro para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o design inclui um cortafogos de segurança e um corpo com isolamento térmico, que minimiza a transferência de calor para o exterior, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e confortável para os profissionais.

### **A grelha pode ser ajustada em altura?**

Sim, este forno a brasa possui uma grelha ajustável em altura, o que confere grande versatilidade. Permite aproximar ou afastar os alimentos da fonte de calor, ideal para selar, cozinhar lentamente ou manter quente.