

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 de Brasa Classic 50 Preto para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850502B	Modelo:	P850502B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630702

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850502B
EAN	8421661630702

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável, ideal para grelhar e assar com carvão. Com isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de ar para resultados perfeitos.

Descricao Completa

O Forno de Brasa Classic 50 é um equipamento robusto em aço inoxidável, concebido para grelhar e assar com carvão em cozinhas profissionais. O seu design otimiza o espaço e a eficiência térmica.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1635 mm
Peso	213 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet e hotéis que procuram realçar o sabor fumado e a textura dos seus pratos. Adequado para cozinhas abertas ou áreas de refeição com vista para a preparação.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

Este forno destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e higiene. A tolva de carvão afundada otimiza o espaço interior e simplifica o manuseamento do carvão. O isolamento térmico do corpo melhora a eficiência energética e protege do calor exterior, enquanto o cortafogos de segurança e a porta robusta asseguram uma operação segura. A gaveta de recolha de cinzas facilita a limpeza, e a grelha ajustável em altura, juntamente com os reguladores de fluxo de ar, oferece um controlo preciso da confeção para resultados perfeitos.

Qual a principal vantagem do isolamento térmico deste forno?

?

O isolamento térmico do corpo melhora significativamente a eficiência energética, mantendo o calor no interior para uma confeitação mais uniforme e reduzindo a temperatura exterior do equipamento, o que aumenta a segurança na cozinha.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno de brasa?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de cinzas, que permite remover os resíduos de carvão facilmente. As superfícies em aço inoxidável devem ser limpas regularmente com produtos adequados para manter a higiene e durabilidade.

É possível controlar a temperatura de confeitação neste forno?

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 de confeitação, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.

Que tipo de carvão devo utilizar no Forno de Brasa Classic 50?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, que proporciona uma brasa mais duradoura e um sabor fumado mais autêntico aos alimentos. Evite carvão com aditivos químicos.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou com vista para o cliente?

Sim, o design e o isolamento térmico do Forno de Brasa Classic 50 tornam-no adequado para cozinhas abertas ou áreas de refeição, proporcionando um espetáculo culinário seguro e eficiente, sem excesso de calor para o ambiente exterior.