

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

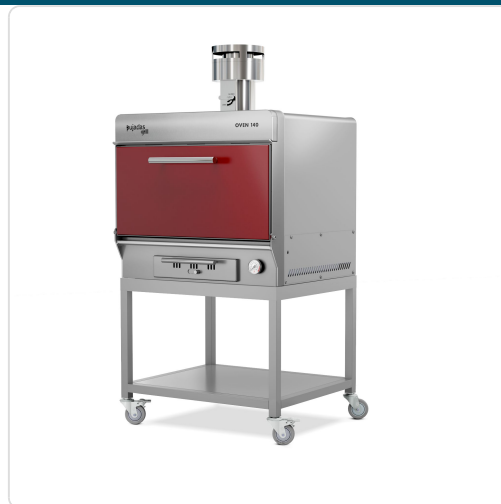


## Forno a Brasa Profissional Vermelho 872mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP851404R	<b>Modelo:</b>	P851404R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661631082

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P851404R
<b>EAN</b>	8421661631082

### Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, com 872mm de comprimento, isolamento térmico e grelha ajustável. Ideal para controlo preciso da confeção a brasa.

## Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e eficiência.

### Forno de Brasa Essencial 140 Rojo — Forno de Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Premium
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	860 mm
<b>Altura</b>	1799 mm
<b>Comprimento</b>	872 mm
<b>Peso</b>	350.0 kg
<b>Isolamento Térmico</b>	Sim
<b>Cortafogo de Segurança</b>	Sim
<b>Grelha Ajustável em Altura</b>	Sim
<b>Reguladores de Fluxo de Ar</b>	Superior e Inferior
<b>Gaveta de Recolha de Cinzas</b>	Sim
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

### Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis e serviços de catering que procuram realçar o sabor dos seus pratos através da confeção a carvão. A sua robustez permite a utilização em cozinhas profissionais interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores.

## Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Isolamento térmico eficiente que otimiza o consumo de carvão e protege do calor exterior.
- Tremonha de carvão rebaixada que maximiza o espaço interno e facilita o manuseamento.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Grelha ajustável em altura para versatilidade na confeção de diferentes tipos de alimentos.
- Incorpora um corta-fogo de segurança e gaveta de recolha de cinzas para manutenção simplificada.

### Qual a importância do isolamento térmico neste forno?

O isolamento térmico melhora significativamente a eficiência energética do forno, retendo o calor no interior e reduzindo o consumo de carvão. Adicionalmente, protege o exterior do forno, mantendo a temperatura ambiente da cozinha mais estável e segura para os operadores.

### Como se controla a temperatura de confeção?

A temperatura é controlada de forma precisa através dos reguladores de fluxo de ar superior e inferior. Estes permitem ajustar a intensidade da brasa e a circulação do calor, garantindo o ponto de confeção ideal para cada alimento. A grelha ajustável em altura também contribui para este controlo.

### Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico deste forno a brasa permitem a sua utilização tanto em cozinhas profissionais interiores, como em espaços abertos ou exteriores, mantendo sempre um desempenho profissional e seguro.

### Qual o material de construção e a sua durabilidade?

O forno é fabricado integralmente em aço inoxidável de alta resistência. Este material é reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional e para garantir

uma longa vida útil ao equipamento.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do forno?**

A limpeza e manutenção são simplificadas pela inclusão de uma gaveta de recolha de cinzas, que permite remover os resíduos de carvão de forma rápida e higiénica. A superfície em aço inoxidável também facilita a limpeza externa, garantindo a conformidade com as normas de higiene.