

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno a Brasa Profissional Inox com Grelha Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850901SS	Modelo:	P850901SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630856

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850901SS
EAN	8421661630856

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas exigentes. Inclui grelha ajustável, isolamento térmico e controlo preciso de temperatura para resultados perfeitos.

Descrição Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para proporcionar um desempenho superior na confeção de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1735 mm
Peso	280 kg
Isolamento Térmico	Sim
Cortafogos de Segurança	Sim
Grelha	Ajustável em altura
Controlo de Temperatura	Reguladores de fluxo de ar superior e inferior
Manutenção	Cajón recolhe cinzas

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para cozinhas de alta exigência, como restaurantes de cozinha de autor, hotéis de luxo, churrasqueiras de gama superior, marisqueiras e estabelecimentos de catering que procuram oferecer sabores autênticos e uma experiência gastronómica diferenciada. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, adaptando-se a diversos conceitos de restauração.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

A tolva de carvão otimizada maximiza o espaço interno, enquanto o corpo com isolamento térmico garante uma elevada eficiência energética e proteção contra o calor exterior. O cortafogos de segurança e a porta de alta resistência asseguram uma operação segura. A grelha ajustável em altura oferece uma versatilidade excepcional para diferentes tipos de confeção, e os reguladores de fluxo de ar permitem um controlo preciso da temperatura. A manutenção é simplificada pelo cajón recolhe cinzas.

Qual a vantagem do isolamento térmico neste forno a brasa?

O isolamento térmico melhora significativamente a eficiência energética do forno, mantendo o calor no interior para uma confeção mais uniforme e reduzindo a temperatura externa da estrutura, o que aumenta a segurança na cozinha.

Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

A manutenção é simplificada graças ao cajón recolhe cinzas integrado, que permite uma remoção fácil e rápida dos resíduos de carvão. O corpo em aço inoxidável facilita a limpeza das superfícies externas e internas.

É possível controlar a temperatura de confeção neste forno?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar na parte superior e inferior, permitindo um controlo preciso da intensidade da brasa e, conseqüentemente, da temperatura de confeção para diferentes tipos de alimentos.

Que tipo de carvão devo utilizar neste forno a brasa?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, para garantir uma queima mais longa, uniforme e com menos fumo, realçando o sabor dos alimentos.

Este forno pode ser instalado em cozinhas abertas ou com conceito "show cooking"?

Sim, o design em aço inoxidável e o isolamento térmico tornam-no adequado para cozinhas abertas ou com conceito "show cooking", onde a estética e a segurança são fundamentais. O cortafogos de segurança contribui para um ambiente de trabalho mais seguro.