

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 Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850903SS	Modelo:	P850903SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630917

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850903SS
EAN	8421661630917

Descricao Resumida

Forno a brasa em aço inoxidável de alta resistência, ideal para cozinhas profissionais. Inclui grelha ajustável, isolamento térmico e gaveta de cinzas para fácil manutenção.

Descricao Completa

O Forno a Brasa em aço inoxidável de alta resistência foi concebido para um desempenho profissional robusto em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, garantindo durabilidade e eficiência.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	670 mm
Altura	1735 mm
Profundidade	710 mm
Peso	264.0 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de grelhados, e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado nos seus pratos. A sua robustez permite a utilização em cozinhas de grande volume, snack-bars e até roulotes de maior dimensão.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Tremonha de carvão rebaixada que maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento do carvão.
- Corpo com isolamento térmico que melhora a eficiência energética e protege do calor exterior.
- Incorpora um corta-fogo de segurança para operação mais segura.

- Porta de alta resistência com sistema de fácil abertura.
- Gaveta de recolha de cinzas para uma manutenção e limpeza simplificadas.
- Grelha ajustável em altura, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de confeitão.
- Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um controlo preciso da temperatura.