

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

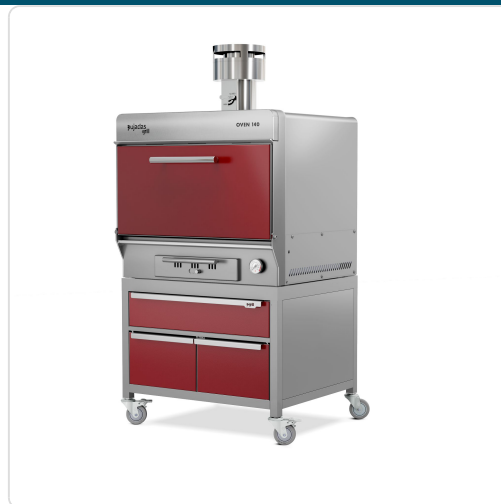


Forno de Brasa Profissional 860mm Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851401R	Modelo:	P851401R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630993

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851401R
EAN	8421661630993

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com grelha ajustável, isolamento térmico e controlo preciso de temperatura. Ideal para carnes e peixes.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para oferecer um desempenho robusto e eficiente em ambientes de cozinha exigentes, garantindo controlo preciso da confeção.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Cor	Vermelho
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	400 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado e a textura succulenta dos seus pratos. Adequado também para cozinhas abertas e esplanadas.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- ****Eficiência Térmica:**** Corpo com isolamento térmico que otimiza o consumo de carvão e protege do calor exterior.
- ****Controlo Preciso:**** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para uma gestão exata da temperatura durante toda a confeção.
- ****Versatilidade na Confeção:**** Grelha ajustável em altura, permitindo adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos.
- ****Manutenção Simplificada:**** Cajão recolhe-cinzas e porta de fácil abertura para uma limpeza e manutenção rápidas.

- ****Segurança Operacional:**** Incorpora um cortafogos de segurança, essencial para ambientes profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária do forno de brasa?

A limpeza diária é facilitada pelo cajão recolhe-cinzas removível e pela porta de alta resistência de fácil abertura. Recomenda-se a remoção regular das cinzas e a limpeza das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável.

Que tipo de carvão é recomendado para este forno?

Para otimizar o desempenho e o sabor dos alimentos, recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, que proporciona uma queima mais longa e um calor mais consistente.

É possível controlar a temperatura de confeção de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo exato da intensidade do calor e da temperatura interna, essencial para diferentes tipos de grelhados.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou esplanadas?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou esplanadas, oferecendo flexibilidade na disposição do seu espaço de trabalho.

Quais são as características de segurança integradas no forno?

O forno de brasa inclui um cortafogos de segurança para prevenir a propagação de chamas e uma porta de alta resistência que garante um manuseamento seguro durante a operação.