

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Forno a Brasa Profissional 67cm Vermelho para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP850903R	<b>Modelo:</b>	P850903R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661630900

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P850903R
<b>EAN</b>	8421661630900

### Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com 67 cm de largura. Inclui isolamento térmico, cortafogos e grelha ajustável para controlo preciso.

## Descricao Completa

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

### Forno a Brasa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável de alta resistência
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	67 cm
<b>Comprimento</b>	71 cm
<b>Altura</b>	173.5 cm
<b>Peso</b>	264.0 kg
<b>Tolva de carvão</b>	Afundada, maximiza espaço
<b>Isolamento térmico</b>	Sim, corpo isolado
<b>Segurança</b>	Cortafogos integrado
<b>Porta</b>	Alta resistência, fácil abertura
<b>Manutenção</b>	Gaveta recolhe-cinzas
<b>Grelha</b>	Ajustável em altura
<b>Controlo de temperatura</b>	Reguladores de fluxo de ar superior e inferior

### Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet e hotéis que desejam oferecer o sabor autêntico da confeitura a brasa. É igualmente adequado para tascas modernas e estabelecimentos de catering que valorizam a qualidade e o controlo na preparação de carnes, peixes e vegetais.

## Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excepcional:** Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para uma longa vida útil.
- **Eficiência Energética:** Corpo com isolamento térmico que otimiza o consumo de carvão e mantém o calor interno.
- **Segurança Reforçada:** Incorpora um cortafogos de segurança para operar com tranquilidade em qualquer ambiente de cozinha.
- **Versatilidade na Confeitura:** Grelha ajustável em altura que permite adaptar o braseado a diferentes tipos de alimentos.
- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um ajuste fino da temperatura e intensidade da brasa.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta recolhe-cinzas de fácil acesso para uma limpeza rápida e eficiente.

### Qual o material de construção principal deste forno a brasa?

Este forno a brasa é integralmente construído em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

### Como se controla a temperatura de confeitura neste equipamento?

O controlo preciso da temperatura é feito através de reguladores de fluxo de ar independentes, localizados na parte superior e inferior do forno, permitindo ajustar a intensidade da brasa.

### Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?

É ideal para restaurantes, churrasqueiras, hotéis, tascas e hamburgarias que procuram oferecer pratos com o sabor autêntico da brasa, tanto em cozinhas interiores como abertas.

### A manutenção e limpeza do forno a brasa são complexas?

A manutenção é simplificada graças à gaveta recolhe-cinzas integrada, que facilita a remoção dos resíduos de carvão, e à construção em aço inoxidável que permite uma limpeza eficiente. ?

### **É possível ajustar a altura da grelha de confeitão?**

Sim, o forno dispõe de uma grelha de confeitão ajustável em altura, o que oferece grande versatilidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos e controlar o ponto de braseado.