

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



Forno a Brasa Profissional Inox 860mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851404SS	Modelo:	P851404SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631099

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851404SS
EAN	8421661631099

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas de alta exigência. Oferece controlo preciso da temperatura e grelha ajustável para versatilidade.

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas de produção intensiva. A sua estrutura isolada termicamente e o design otimizado garantem eficiência e segurança operacional.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	350 kg
Características Adicionais	Tolva de carvão rebaixada, Isolamento térmico, Corta-fogo de segurança, Porta de alta resistência, Gaveta para cinzas, Grelha ajustável em altura, Reguladores de fluxo de ar superior e inferior

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 fumado e a textura suculenta dos seus pratos. A sua robustez e capacidade de controlo tornam-no adequado para cozinhas com elevado volume de produção, desde tascas a estabelecimentos de fine dining.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- ****Eficiência Térmica e Segurança:**** O corpo com isolamento térmico maximiza a eficiência energética e protege do calor exterior, enquanto o corta-fogo de segurança garante um ambiente de trabalho mais seguro.

- ****Controlo Preciso da Temperatura:**** Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um ajuste exato da temperatura, essencial para diferentes tipos de confeção e pontos de cozedura.
- ****Versatilidade na Confeção:**** A grelha ajustável em altura oferece flexibilidade para cozinhar uma vasta gama de alimentos, desde carnes a peixes e vegetais, com resultados consistentes.
- ****Manutenção Simplificada:**** A tolva de carvão rebaixada e o gaveta recolhe-cinzas facilitam a limpeza e a gestão do combustível, otimizando o tempo de operação.
- ****Construção Robusta:**** Fabricado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, este forno garante durabilidade e fiabilidade em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Este forno a brasa é fornecido montado ou desmontado?

Este forno é fornecido montado e pronto a instalar, dada a sua complexidade e peso. Requer apenas a ligação aos sistemas de exaustão adequados.

Que tipo de carvão devo utilizar neste forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, para garantir uma combustão eficiente, temperaturas consistentes e o melhor sabor nos alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela gaveta recolhe-cinzas e pela construção em aço inoxidável. Após cada utilização, deve-se remover as cinzas e limpar as superfícies internas e grelhas com produtos adequados para aço inoxidável e gordura.

É possível controlar a intensidade do calor?

Sim, o forno dispõe de reguladores de fluxo de ar na parte superior e inferior, que permitem um controlo preciso da combustão do carvão e, conseqüentemente, da intensidade do calor dentro da câmara de confeção.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em áreas exteriores, desde que esteja protegido das intempéries e com um sistema de exaustão adequado.