

# 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 Grande Preto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP851401B	<b>Modelo:</b>	P851401B
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661630986

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P851401B
<b>EAN</b>	8421661630986

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para uma confeção robusta e eficiente em ambientes de cozinha exigentes.

### Forno de Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável de alta resistência
<b>Cor</b>	Preto
<b>Largura</b>	860 mm
<b>Profundidade</b>	872 mm
<b>Altura</b>	1799 mm
<b>Peso</b>	400 kg
<b>Isolamento</b>	Térmico no corpo
<b>Segurança</b>	Corta-fogo integrado
<b>Controlo de Temperatura</b>	Reguladores de fluxo de ar (superior e inferior)
<b>Manutenção</b>	Gaveta recolhe-cinzas
<b>Versatilidade</b>	Grelha ajustável em altura
<b>Porta</b>	Alta resistência, fácil abertura

### 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 para cozinhas abertas, interiores ou exteriores, onde a qualidade da confeção a

brasa é um diferencial.

## Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** 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 de confeção.
- **Versatilidade Culinária:** Grelha ajustável em altura para adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta recolhe-cinzas e porta de alta resistência de fácil abertura para limpeza e operação diária.
- **Segurança Reforçada:** Incorpora um corta-fogo de segurança para operar com tranquilidade.

### Qual a capacidade de produção deste forno a brasa?

Este forno a brasa foi concebido para um uso intensivo em cozinhas profissionais, permitindo a confeção simultânea de grandes volumes de alimentos, ideal para restaurantes com alta procura.

### Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento?

A manutenção é simplificada pela gaveta recolhe-cinzas integrada e pela porta de alta resistência com fácil abertura, que facilitam a remoção de resíduos e a limpeza interna.

### Este forno pode ser instalado em qualquer tipo de cozinha?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua instalação em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores, garantindo sempre a segurança e eficiência.

### Qual o tipo de combustível recomendado para este forno?

Este forno a brasa utiliza carvão como combustível, permitindo obter o sabor fumado característico e uma temperatura elevada para uma confeção perfeita.

### É possível controlar a temperatura de confeção de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superiores e inferiores que permitem um controlo exato da intensidade do calor e da temperatura interna, adaptando-se a diversas

receitas.