

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno de Brasa Profissional Aço Inoxidável Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851403SS	Modelo:	P851403SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851403SS
EAN	8421661631068

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência térmica.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	380 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram o sabor autêntico da confeção a carvão. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hamburgarias que desejam oferecer um toque distintivo. Também se integra perfeitamente em cozinhas de hotéis, empresas de catering para eventos de grande escala e cantinas empresariais ou hospitalares que exigem equipamento robusto e eficiente.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de alta resistência para uma longa durabilidade em ambientes profissionais.

- Tolva de carvão otimizada que maximiza o espaço interno e facilita o manuseamento do combustível.
- Corpo com isolamento térmico que melhora a eficiência energética e protege do calor exterior.
- Incorpora um cortafogo de segurança para uma operação mais segura e fiável.
- Porta de alta resistência com sistema de fácil abertura para um manuseamento prático e rápido.
- Cajão recolhe-cinzas integrado que simplifica as tarefas de limpeza e manutenção.
- Grelha ajustável em altura, oferecendo versatilidade excepcional para diferentes tipos de confeção.
- Reguladores de fluxo de ar superior e inferior que garantem um controlo preciso da temperatura.