

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

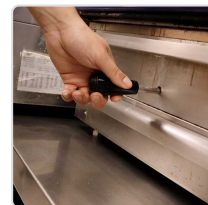
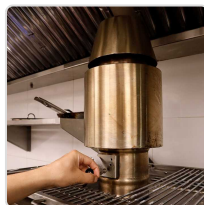
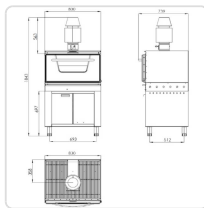


Forno a Carvão Profissional em Inox | Grelha GN 2/1 | 80 Comensais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077357	Modelo:	HB-70-A
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042406
Modelo	HB-70-A

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável, ideal para hotelaria e restauração. Grelha GN 2/1 (650x525 mm) e capacidade para 80 comensais. Inclui acessórios.

Descricao Completa

Forno a Carvão Profissional – Vantagens e Performance

Descubra a excelência culinária com o nosso forno a carvão, uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Construído integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência à corrosão, mantendo uma estética impecável. Este forno, (também conhecido como jospier, ou forno brasa), é a escolha ideal para quem procura resultados de grelhados perfeitos e um controlo preciso da temperatura.

O seu design inovador inclui um sistema de isolamento completo, minimizando o consumo de carvão e evitando a dissipação de calor para o exterior, o que contribui para um ambiente de trabalho mais agradável e uma maior eficiência energética. A porta de aço fundido assegura um selamento perfeito, otimizando o processo de cozedura e realçando os sabores dos alimentos.

Pensado para o uso profissional intensivo, este equipamento destaca-se pela sua capacidade e pelos acessórios incluídos, que facilitam a operação e a manutenção. A gaveta de recolha de cinzas removível simplifica a limpeza, enquanto o termómetro integrado permite monitorizar a temperatura até 500°C com total confiança.

Aplicações

Este versátil forno a carvão é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, como restaurantes, churrasqueiras, hotéis e casas de pasto que buscam oferecer uma experiência gastronómica superior. Com capacidade para atender até 80 comensais, é ideal para cozinhas com volume médio a alto de trabalho. Permite grelhar carnes, peixes e vegetais com aquele sabor defumado autêntico, garantindo a satisfação dos clientes e otimizando o fluxo de serviço durante os

períodos de maior afluência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material Exterior	Aço inoxidável (topo, lateral, traseira)
Material Porta	Aço fundido robusto
Isolamento	Totalmente isolado
Termómetro Integrado	Até 500°C
Dimensões da Grelha	650 x 525 mm (GN 2/1)
Dimensões Interiores da Câmara	706 x 609 x 260 mm
Níveis da Câmara	7 níveis
Espaçamento entre Níveis	30 mm
Capacidade	80 comensais
Potência (kW)	4,5
Dimensões Externas (mm)	830 x 739 x 583
Suporte	Robusto, em aço inoxidável
Acessórios Incluídos de Série	Firewall interna, regulador de projeção, chapéu, 2 grelhadores, tenazes, pá de picar