

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Forno Industrial a Carvão Corpo Inox Preto

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.074	Modelo:	5200.074
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	920 x 850 x 650 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5200.074
Cor	Preto
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão em aço inox com corpo isolado e gaveta de cinzas. Atinge 500°C para 20kg/h de carne. Ideal para restaurantes e brasearias.

Descricao Completa

Forno a carvão industrial — Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este robusto aparelho de cocção a carvão, construído em aço inoxidável, é a solução perfeita para cozinhas profissionais que procuram um sabor autêntico e inconfundível nos seus pratos grelhados. Concebido para uso intensivo em restaurantes e hotelaria, combina durabilidade com eficiência, permitindo-lhe alcançar temperaturas elevadas rapidamente para uma confeção superior. A sua gaveta integrada facilita a recolha de cinzas, tornando a limpeza e manutenção mais práticas e céleres. Invista na excelência para o seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que desejam uma experiência gastronómica diferenciada, este forno a carvão oferece a versatilidade necessária para confeccionar uma vasta gama de carnes, peixes e vegetais com um toque fumado. É igualmente adequado para steak houses, brasearias e qualquer cozinha profissional que valorize métodos de confeção tradicionais misturados com performance industrial. A sua elevada capacidade e controlo de temperatura fazem dele uma peça central indispensável para chefes exigentes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (CxLxA)	920x850x650/1320 mm
Capacidade de Carne	20 kg/h
Temperatura de Trabalho	até 500°C
Dimensões da Grelha	740x650 mm
Peso Líquido	260 kg
Peso Bruto	275 kg

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de utilizar um forno a carvão em vez de um forno elétrico ou a gás?

Um forno a carvão confere um sabor fumado autêntico e distinto aos alimentos, algo que os fornos elétricos ou a gás não conseguem replicar na mesma medida.

É difícil limpar este equipamento?

Não, o design inclui uma gaveta de recolha de cinzas para facilitar a limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa.

Quais são os tipos de estabelecimentos mais indicados para este tipo de forno?

Este equipamento é ideal para restaurantes, steak houses, brasearias e cozinhas de hotelaria que procuram uma elevada capacidade de produção e um sabor tradicional.

Este forno pode ser utilizado para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua alta temperatura de trabalho e a grande grelha permitem a confeção de uma vasta gama de carnes, peixes, vegetais e até pizzas.

Qual a temperatura máxima que este forno atinge?

Este forno pode alcançar uma temperatura de trabalho de até 500°C, garantindo uma confeção rápida e eficaz dos alimentos.