

# 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



## Fornos de Brasa Industrial 830x739x583mm

### Informacoes do Produto

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| SKU:   | EU5044 | Modelo: | 5044 |
| Marca: | EUTRON | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Modelo | 5044   |
| Marca  | EUTRON |

|              |             |
|--------------|-------------|
| Largura (mm) | 600–1000 mm |
| Tipo         | Forno       |

## Descricao Resumida

Forno de brasa industrial com capacidade para 80 pessoas. Portas em ferro fundido, interior em inox e isolamento reforçado. Dimensões: 830x739x583mm.

## Descricao Completa

### Forno de brasa industrial — Fornos de Brasa — Principais Vantagens

Transforme a arte de grelhar no seu estabelecimento com o nosso excepcional forno de brasa industrial. Concebido para atender às exigências de restaurantes e hotéis, este forno proporciona uma experiência de cozedura superior, conferindo aos seus pratos o sabor autêntico e inconfundível do carvão. A sua robusta construção em aço inoxidável e ferro fundido garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de alta rotação. Ideal para chefs que procuram aperfeiçoar técnicas de churrasco, assados e grelhados, este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, elevando o nível da oferta gastronómica.

### Aplicações

Este forno a carvão profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que valorizam o sabor fumado e a qualidade nos seus pratos. Desde restaurantes de carnes conceituados, capazes de servir até 80 pessoas, a steakhouses de luxo que pretendem oferecer uma experiência culinária inesquecível, a hotéis com serviço de restauração que procuram diversificar e aprimorar a sua ementa, este grelhador versátil adapta-se a diversas necessidades. É ainda uma excelente escolha para cozinhas de catering de eventos, que procuram impressionar os clientes com pratos grelhados na perfeição, ou para chefs de conceituados churrascos que necessitam de um equipamento fiável e eficaz.

### Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                             |                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Material exterior           | Aço inoxidável (superior, laterais, traseira) com acabamento Scotchbrite acetinado; Porta e aro em ferro fundido azul; Perfil de porta exterior em aço esmaltado |
| Material interior do forno  | Aço inoxidável resistente a altas temperaturas                                                                                                                   |
| Isolamento                  | Reforçado com revestimento de fibra cerâmica (para poupança de energia)                                                                                          |
| Temperatura máxima do forno | Até 500 °C (visualizada por termómetro)                                                                                                                          |
| Regulação de temperatura    | Sistema de fluxo de ar (airflow)                                                                                                                                 |
| Segurança                   | Grelha protetora na chaminé para evitar queda de carvão na arejamento                                                                                            |
| Acessórios incluídos        | 2 grelhas de cozedura, 1 pinça, 1 caixa de cinzas instalada no armário sob o forno                                                                               |
| Pés                         | 4 pés ajustáveis                                                                                                                                                 |
| Tempo de acendimento        | 30-40 minutos                                                                                                                                                    |
| Dimensões (LxPxA)           | 830x739x583 mm                                                                                                                                                   |