

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 a Carvão Profissional com Porta de Vidro 800x685x650mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.001	Modelo:	80 BLACK AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	80 BLACK AB
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional com porta de vidro, ideal para grelhados em restauração.
Produção de 75 kg/h, temperatura controlada e segurança.

Descricao Completa

Forno a carvão profissional — Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este inovador forno a carvão profissional é fundamental para qualquer cozinha comercial que procure eficiência e sabor inigualável. Construído com materiais robustos, oferece uma durabilidade excepcional e um desempenho consistente. A sua concepção inteligente, com um sistema de refrigeração e um controlo preciso do fluxo de ar, garante uma confeção otimizada dos alimentos, reduzindo significativamente o consumo de carvão. É a solução perfeita para chefs que valorizam a tradição do grelhado a carvão, sem comprometer a conveniência e a segurança modernas. Apresenta-se como um investimento estratégico para elevar a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

Com um interior em ferro fundido, este equipamento de cozinha industrial retém o calor de forma eficaz, assegurando uma temperatura estável para resultados de excelência em cada preparação. A porta de vidro de alta resistência permite um acompanhamento visual constante do processo de grelhar, eliminando a necessidade de aberturas frequentes que causam flutuações de temperatura e aumentam o gasto energético. Este forno industrial é versátil, aceitando qualquer tipo de carvão, e vem equipado com acessórios essenciais para uma operação sem falhas, incluindo grelha, pinça e pá atijadora. A bandeja de recolha de gorduras frontal contribui para a higiene e segurança, minimizando o risco de chamas indesejadas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração, incluindo restaurantes, churrasqueiras, hotéis, e outros espaços que procuram oferecer pratos grelhados com um sabor autêntico a carvão. A sua elevada capacidade de produção, até 75 kg/h, torna-o adequado para cozinhas de alto volume, garantindo um serviço rápido e eficiente. É uma escolha excelente para chefs que pretendem inovar na sua ementa, proporcionando uma experiência gastronómica única aos seus clientes. A robustez e facilidade de limpeza também o tornam um ativo valioso em cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço pintado
--------------------	-------------

Interior do Forno	Ferro fundido
Capacidade de Grelhar	75 kg/h
Tipo de Porta	Vidro, resistente a 750°C
Dimensões (LPA)	800x685x650 mm
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Controlo de Ar	Regulador de fluxo de ar interno e corta-chamas interno
Acessórios Incluídos	Chaminé 180 mm, 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atijadora, 4 pés reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da porta de vidro neste forno de brasa?

A porta de vidro permite uma visualização constante dos alimentos sem necessitar de abrir o forno. Isso ajuda a manter a temperatura interna estável, otimizando o consumo de carvão e garantindo uma confeção mais uniforme para os seus pratos.

Que tipo de carvão pode ser utilizado com este equipamento?

Este forno foi concebido para ser versátil, podendo utilizar qualquer tipo de carvão disponível no mercado. Esta flexibilidade oferece conveniência e permite adaptar-se às preferências e necessidades de cada chef profissional.

A manutenção e limpeza deste forno a carvão são complicadas?

A estrutura inclui uma bandeja frontal de recolha de gorduras e uma bandeja para cinzas, o que simplifica bastante a limpeza. Além disso, o design interior em ferro fundido e o sistema de controlo de fluxo de ar ajudam a manter o aparelho mais limpo, reduzindo a frequência de limpezas profundas.

Quais os principais benefícios do sistema de refrigeração Piracold®?

O sistema de refrigeração Piracold® integrado neste forno garante uma performance térmica superior, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo as suas partes mais sensíveis protegidas do calor excessivo. Esta tecnologia contribui para um funcionamento mais seguro e eficiente.

Este forno inclui os acessórios necessários para começar a utilizá-lo?

Sim, o forno é fornecido de série com uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne e uma pá atijadora para mover o carvão. Adicionalmente, possui quatro pés reguláveis para assegurar uma instalação estável em qualquer superfície de trabalho.