

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Industrial com Porta de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.013	Modelo:	50 BLACK AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	50 BLACK AB

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão com porta de vidro elevável, estrutura robusta em aço pintado e interior em ferro fundido. Capacidade de 30 kg/h.

Descricao Completa

forno a carvão industrial — Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este equipamento de braseado profissional eleva a experiência culinária em qualquer cozinha profissional, providenciando resultados de confeção impecáveis. A sua resistência e design robusto garantem um desempenho superior, enquanto a porta de vidro inovadora permite um controlo visual constante do processo de cozinhado, otimizando o consumo de combustível.

O isolamento térmico avançado assegura uma manutenção consistente da temperatura interna, crucial para pratos suculentos e saborosos. Consegue ainda uma considerável poupança de carvão e um ambiente de trabalho mais eficiente, sem comprometer a qualidade do grelhado.

Aplicações Profissionais

Concebido para a exigência de restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos de restauração que priorizam a defumação e o sabor autêntico a carvão. Este aparelho é ideal para grelhar carnes, peixes e vegetais, proporcionando uma versatilidade excecional na ementa. A sua capacidade de produzir até 30 kg/h torna-o numa opção robusta para operações de alto volume.

A facilidade de controlo da temperatura e do fumo permite aos chefs uma maior liberdade criativa, adaptando-se a diversas técnicas de cozinha. Com a possibilidade de usar todos os tipos de carvão vegetal, este fogão robusto é um ativo valioso para qualquer chef que procure perfeição no braseado.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço pintado
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Interior	Ferro fundido
Porta	Vidro elevável que suporta até 750° C
Isolamento da Câmara	Totalmente isolada

Termómetro	Sim
Controlo de Fluxo de Ar Interno	Sim
Corta-Chamas Interno	Sim
Tipos de Carvão Compatíveis	Todos os tipos de carvão vegetal
Controlo de Saída de Fumos	Sim
Tabuleiro de Recolha de Cinzas	Sim
Acessórios Incluídos	Chaminé 180 mm, 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atizador, 4 pés reguláveis
Dimensões (LPA)	500x613x845 mm
Capacidade de Produção	30 kg/h

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade da porta de vidro deste forno?

A porta de vidro foi concebida para suportar temperaturas até 750° C, assegurando uma longevidade e resistência excecionais perante o uso intensivo em ambientes profissionais.

É possível utilizar diferentes tipos de carvão vegetal neste equipamento?

Sim, este forno foi projetado para ser versátil, permitindo a utilização de todos os tipos de carvão vegetal, o que lhe confere flexibilidade na escolha do combustível.

Como é realizado o controlo da temperatura dentro do forno?

O equipamento inclui um termómetro e sistemas de controlo de fluxo de ar interno e saída de fumos, que permitem gerir eficazmente a temperatura e as condições de confeção.

Este forno a carvão é adequado para espaços de restauração com alta demanda?

Com uma capacidade de produção de 30 kg/h, este forno é perfeitamente apto para lidar com o volume de trabalho de restaurantes e estabelecimentos que requerem uma cozedura célere e eficiente.

Quais os principais benefícios do sistema de refrigeração Piracold® integrado?

O sistema Piracold® patenteado contribui para a eficiência e segurança do equipamento, mantendo as paredes exteriores mais frescas e otimizando o isolamento térmico, o que se traduz em menor consumo e maior conforto durante a operação.