

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno a Carvão com Porta de Vidro e Pés Reguláveis

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.002	Modelo:	70 BLACK AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	70 BLACK AB

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional potente com porta de vidro, ideal para grelhados rápidos e saborosos. Capacidade de 60 kg/h, com pés reguláveis.

Descricao Completa

Forno a Carvão Profissional — Principais Vantagens

Este versátil forno de brasa, fabricado com uma robusta estrutura exterior em aço pintado e interior em ferro fundido, garante uma retenção de calor excecional, otimizando o seu consumo de carvão. O inovador sistema de refrigeração Piracold® e a câmara isolada mantêm a temperatura estável, enquanto a porta de vidro resistente a altas temperaturas (até 750°C) permite um acompanhamento visual constante da confeção dos alimentos sem necessitar de a abrir, preservando o calor e a eficiência energética. A sua cozinha profissional irá beneficiar de um controlo preciso do fluxo de ar e fumos, assegurando resultados perfeitos e uma segurança acrescida.

Aplicações Profissionais

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta unidade de braseado é ideal para grelhar uma vasta gama de pratos em restaurantes, churrascarias, snack-bares e cozinhas de hotel. A sua capacidade de processar até 60 kg de carne por hora torna-o indispensável para serviços de almoços e jantares de elevado volume, permitindo uma preparação eficiente e saborosa de carnes, peixe e vegetais. A versatilidade de compatibilidade com qualquer tipo de carvão simplifica a logística de fornecimento, e a facilidade de limpeza, com tabuleiros de recolha de cinzas e gorduras, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. A sua equipa vai apreciar a precisão e segurança que este equipamento de braseado proporciona.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço pintado
Interior	Ferro fundido
Capacidade de Produção	60 kg/h
Porta	Vidro resistente até 750°C
Sistema de Refrigeração	Piracold®

Controlo	Fluxo de ar interno e saída de fumos
Acessórios Incluídos	Chaminé 180 mm, 1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
Dimensões (LPA)	706x613x650 mm

Perguntas Frequentes

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

A porta de vidro permite observar o processo de grelhar sem abrir o forno, mantendo a temperatura interna constante e otimizando o consumo de carvão, o que resulta em maior eficiência e melhor sabor dos alimentos.

2. Este forno é adequado para que tipo de carvão?

O forno de brasa foi concebido para ser compatível com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade e conveniência na escolha do combustível para o seu estabelecimento.

3. Como é realizada a gestão de fumos e segurança?

O equipamento inclui um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas, que evitam que as chamas saiam do forno e entrem no exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

4. Quais os acessórios que acompanham o forno de brasa?

Junto com o forno, são fornecidos uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para o carvão e quatro pés reguláveis, para uma instalação completa e funcional.

5. É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, o forno está equipado com um tabuleiro de recolha de cinzas e outro para gorduras, facilitando significativamente a limpeza diária e contribuindo para a manutenção da higiene no espaço de trabalho.