

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 com Porta de Vidro Elevável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.012	Modelo:	80 LUX ED
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	80 LUX ED

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional com porta de vidro elevável, estrutura em inox e capacidade de 75 kg/h, ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Forno Profissional a Carvão — Principais Vantagens

Potencie a sua cozinha com este forno a carvão de alta performance, concebido para o setor de hotelaria e restauração. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e frontal pintado garantem durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes. A inovadora porta de vidro elevável, capaz de suportar temperaturas até 750° C, permite uma monitorização constante da confeção sem comprometer a temperatura interna, otimizando o consumo de carvão e a eficiência energética. Este forno industrial é a solução ideal para chefs que procuram resultados de grelha autênticos e um controlo preciso da cozedura.

Equipado com um sistema de refrigeração Piracold® e uma câmara de cozedura totalmente isolada, o aparelho mantém a estabilidade térmica, crucial para pratos suculentos e uniformemente cozinhados. A bandeja frontal de recolha de gorduras previne eficazmente a ocorrência de chamas e incêndios, enquanto o termómetro integrado e os controlos de fluxo de ar garantem um manuseamento seguro e resultados consistentes. Acompanhado de uma chaminé de 180 mm e acessórios essenciais, este equipamento versátil funciona com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Este forno profissional é a escolha perfeita para cozinhas de restaurantes, churrascarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que desejam oferecer um sabor defumado distinto e uma experiência gastronómica superior. A sua capacidade de produzir até 75 kg de alimentos por hora torna-o indispensável para serviços de elevada procura, garantindo que a sua equipa consegue manter um fluxo de trabalho eficiente e contínuo. É igualmente adequado para buffets e eventos de catering, onde a qualidade e a rapidez são prioritárias.

A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde carnes e peixes a vegetais, sempre com o inconfundível aroma a carvão. A mesa frontal em inox de 29 cm adiciona uma superfície de trabalho prática para a preparação e empratamento, facilitando as operações da sua cozinha profissional. Com este forno, a sua empresa pode elevar a fasquia da culinária, atraindo e fidelizando clientes com sabores autênticos e inesquecíveis.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço inoxidável e frontal pintado
Interior	Ferro fundido
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Porta	Vidro elevável que suporta até 750° C
Capacidade de Produção	75 kg/h
Chaminé	180 mm (incluída)
Acessórios Incluídos	1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis, mesa frontal em inox de 29 cm
Controlo	Termómetro, regulador de fluxo de ar interno, corta-chamas interno, controlo de entrada de fluxo de ar, controlo de saída de fumos
Bandeja	Recolha de gorduras frontal, recolha de cinzas
Outras Características	Câmara de forno totalmente isolada, preparado para utilizar meias grelhas

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste forno a carvão por hora?

Este forno é capaz de produzir até 75 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho e grande procura.

2. A porta de vidro elevável é segura?

Sim, a porta de vidro foi especificamente concebida para suportar temperaturas até 750° C, oferecendo durabilidade e segurança mesmo sob condições intensas de uso. Além disso, permite manter a temperatura estável e reduz o consumo de combustível.

3. É possível utilizar diferentes tipos de carvão neste equipamento?

Com certeza. Este forno foi preparado para ser utilizado com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na escolha do combustível e nos sabores que pretende conferir aos seus pratos.

4. Que acessórios são fornecidos com o forno?

O forno é acompanhado de uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para o carvão, quatro pés reguláveis e uma mesa frontal em inox de 29 cm para apoio da confeção.

5. Como é garantida a segurança e a limpeza do equipamento?

A bandeja frontal de recolha de gorduras previne incêndios e a bandeja de recolha de cinzas facilita

a limpeza. O corta-chamas interno e um regulador de fluxo de ar aumentam ainda mais a segurança operacional.