

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 Industrial 75 kg/h Porta Cega

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.011	Modelo:	80 LUX SD
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	80 LUX SD
Capacidade (kg)	41-80 kg

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão de alta performance com capacidade de 75 kg/h. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, garantindo segurança e sabor autêntico.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este braseiro profissional, fabricado em aço inoxidável e com frontal pintado, foi especificamente concebido para otimizar o processo de confeção em cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho excecional. Com um design que integra uma bandeja de recolha de gorduras frontal, previne eficazmente a ocorrência de chamas e incêndios, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro. O interior em ferro fundido do equipamento de brasa retém de forma eficiente o calor, garantindo uma cozedura uniforme e otimizada dos alimentos. A tecnologia de refrigeração Piracold®, aliada a uma porta sólida e completamente isolada, mantém a temperatura exterior do aparelho minimizada, proporcionando maior segurança e conforto aos utilizadores.

Este sistema de cozedura a carvão integra um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas, impedindo que o fogo se propague para o sistema de exaustão. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a utilização com qualquer tipo de carvão para se adaptar às suas necessidades culinárias. Além disso, o controlo preciso do fluxo de ar e da saída de fumos, juntamente com uma bandeja de recolha de cinzas, facilita a manutenção e garante um funcionamento contínuo e eficiente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, churrascarias, hotéis e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure oferecer aos seus clientes pratos com o sabor autêntico e inconfundível do carvão. A sua capacidade de 75 kg/h de produção real de carne torna-o uma solução perfeita para operações de médio e grande volume, onde a eficiência e a qualidade são primordiais. Garanta um assado suculento e perfeitamente defumado, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A sua equipa vai apreciar a facilidade de utilização e a segurança, resultando em maior produtividade e menor preocupação com riscos operacionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Forno a Carvão Industrial

Característica	Detalhe
Material Exterior	Aço inoxidável e frontal pintado
Capacidade de Produção	75 kg/h
Segurança	Bandeja de recolha de gorduras frontal, corta-chamas interno
Isolamento	Porta sólida totalmente isolada, câmara do forno isolada
Controlo de Temperatura	Termómetro incluído
Controlo de Ar	Regulador de fluxo de ar interno, controlo de entrada de ar e saída de fumos
Compatibilidade Carvão	Pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão
Limpeza	Bandeja de recolha de cinzas
Acessórios Incluídos	1 Grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
Dimensões (LPA)	800x685x650 mm

Perguntas Frequentes

1. Este forno a carvão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, steak houses, hotéis e qualquer estabelecimento hoteleiro que necessite de uma solução robusta e eficiente para grelhar a carvão.

2. Quais as vantagens do sistema de refrigeração Piracold®?

O sistema Piracold® garante que a parte frontal do forno se mantém a uma temperatura mais baixa, aumentando significativamente a segurança para o operador e o conforto na cozinha profissional.

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

Sim, o design versátil do nosso forno permite a utilização de qualquer tipo de carvão, adaptando-se às suas preferências e necessidades específicas de confeção.

4. Como funciona o sistema de controlo de chamas e fumo?

O forno possui um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas, que em conjunto evitam a saída do fogo para a exaustão e permitem um controlo preciso da temperatura e do fumo.

5. Que acessórios acompanham este forno industrial?

De série, o forno é fornecido com uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atiçadora para o carvão e quatro pés reguláveis, para uma instalação estável e funcional.