

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



Hotelequip.pt

Forno a Carvão Industrial com Porta de Vidro e 65 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.007	Modelo:	70 XL LUX AB
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	70 XL LUX AB
Capacidade (kg)	41-80 kg

Descricao Resumida

Forno a carvão industrial de alta performance (65 kg/h), com porta de vidro, estrutura em inox e sistema de segurança Piracold para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Forno Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais, este potente forno de carvão, com capacidade de confeitão de 65 kg/h, garante resultados culinários excepcionais. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e frontal pintado asseguram durabilidade e um desempenho constante. Concebido para otimizar a eficiência energética, o interior em ferro fundido retém o calor de forma eficaz, enquanto a porta de vidro permite a monitorização dos alimentos sem perdas de temperatura.

Equipado com o inovador sistema de refrigeração Piracold®, este equipamento distingue-se pela segurança operacional, minimizando o risco de chamas e incêndios internos através de bandejas de recolha de gorduras e cinzas integradas. O regulador de fluxo de ar e o corta-chamas interno protegem ainda mais o seu exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro e limpo. A versatilidade para utilizar qualquer tipo de carvão torna-o uma peça indispensável na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este forno brasa profissional é a escolha ideal para restaurantes, steak houses, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que procuram uma solução robusta e eficiente para a confeitão de carnes, peixes e vegetais com um autêntico sabor a brasa. A alta capacidade e a facilidade de controlo tornam-no perfeito para operações de grande volume, assegurando uma qualidade consistente em todos os pratos. A sua versatilidade permite adaptação a diferentes ementas e estilos culinários, valorizando a sua oferta gastronómica.

Características Técnicas

Estrutura Externa	Aço inoxidável e frontal pintado
Interior	Ferro fundido
Capacidade de Confeitão	65 kg/h
Porta	Vidro, suporta até 750° C

Sistema de Refrigeração	Piracold®
Equipamentos Incluídos	Bandeja de recolha de gorduras, Termómetro, Regulador de fluxo de ar interno, Corta-chamas interno, Bandeja de recolha de cinzas, Controlo de entrada de fluxo de ar, Controlo de saída de fumos, 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora, 4 pés reguláveis
Diâmetro da Chaminé	180 mm (adicionar ao preço base)
Dimensões (LPA)	706x685x650 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste forno a carvão?

Este forno industrial robusto permite a confeção de até 65 kg de alimentos por hora, tornando-o ideal para restaurantes e estabelecimentos com alta demanda.

É possível monitorizar os alimentos durante a confeção sem abrir a porta?

Sim, a porta de vidro de alta resistência térmica (até 750° C) permite a visualização contínua dos produtos, o que ajuda a manter a temperatura interna estável e a reduzir o consumo de carvão.

Este forno é seguro em termos de prevenção de incêndios?

O equipamento inclui uma bandeja frontal de recolha de gorduras que previne chamas e um corta-chamas interno que impede a propagação do fogo para o sistema de exaustão, garantindo máxima segurança.

Que tipo de carvão pode ser utilizado neste forno?

Este forno profissional é versátil e pode ser utilizado com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível para se adaptar às suas preferências e necessidades.

O forno inclui acessórios para a sua utilização?

Sim, de série, é fornecido com 1 grelha em aço inoxidável, 1 pinça para carne, 1 pá atiçadora para mover o carvão e 4 pés reguláveis, além da preparação para uso de meias grelhas.