

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



Hotelequip.pt

Forno a Carvão com Porta de Vidro Elevável 113x118 cm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.016	Modelo:	90 SILVER ED
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	90 SILVER ED

Descricao Resumida

Forno de carvão profissional em inox para restauração, com porta de vidro elevável para controlo térmico e acessórios essenciais. Confeção eficiente.

Descricao Completa

Concebido para a restauração profissional, este forno a carvão combina a robustez do aço inoxidável com a eficiência do calor por ferro fundido. Permite uma confeção a carvão com controlo preciso do calor e minimiza o consumo de combustível, sendo ideal para cozinhas de alta performance que procuram excelência e poupança energética.

Forno a carvão profissional — Forno a Carvão — Principais Vantagens

A sua inovadora porta de vidro elevável, resistente a temperaturas elevadas, oferece visibilidade constante sobre os alimentos, eliminando a necessidade de abrir o equipamento e garantindo uma temperatura interna estável. O sistema de refrigeração exclusivo Piracold® contribui para a durabilidade, enquanto o isolamento da câmara otimiza o desempenho. Com reguladores de fluxo de ar e corta-chamas integrados, assegura uma operação segura e eficaz.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e casas de churrasco que desejam elevar a qualidade dos seus pratos. A capacidade de utilizar qualquer tipo de carvão e a inclusão de acessórios essenciais como a grelha em aço inoxidável e os utensílios para manuseamento do carvão, fazem dele uma ferramenta versátil e indispensável para a gastronomia mais exigente. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe elegância e facilidade de limpeza, adaptando-se a qualquer ambiente moderno de restauração.

Características Técnicas

Capacidade de Confeção	110 kg/h
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Interior	Ferro fundido
Refrigeração	Sistema Piracold®
Porta	Vidro elevável (até 750° C)
Isolamento	Câmara do forno isolada

Controlo de Temperatura	Termómetro incluído
Controlo de Fluxo de Ar	Regulador interno incluído
Segurança	Corta-chamas interno
Compatibilidade Carvão	Qualquer tipo de carvão
Controlo de Fumação	Controlo de saída de fumos incluído
Recolha de Resíduos	Bandeja de cinzas e gorduras
Acessórios Standard	1 grelha inox, 1 pinça, 1 pá atizadora, 4 pés reguláveis
Mesa Frontal	Inox, 29 cm
Dimensões (LPA)	1130x1180x830 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem da porta de vidro elevável?

R: A porta de vidro permite monitorizar a confeção sem perder calor, mantendo a temperatura constante. Isso resulta em maior eficiência energética e um consumo reduzido de carvão, otimizando o processo de cozedura.

P: Que tipo de carvão posso usar neste forno?

R: Este forno de brasa é compatível com qualquer tipo de carvão disponível no mercado. Isso oferece grande flexibilidade na escolha do combustível, adaptando-se às suas preferências e necessidades específicas.

P: Quais são as medidas de segurança integradas no design?

R: O forno está equipado com um regulador de fluxo de ar interno e um corta-chamas interno. Estes elementos são cruciais para evitar que o fogo saia do forno e entre no sistema de extração, garantindo uma operação segura na cozinha.

P: O forno é fácil de limpar?

R: Sim, a estrutura exterior é totalmente em aço inoxidável e inclui bandejas de recolha de cinzas e gorduras. Estas características facilitam a limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho higiénico.

P: Que acessórios vêm incluídos com o forno?

R: De série, o forno é fornecido com uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atizadora para mover o carvão e quatro pés reguláveis, além de uma mesa frontal em inox de 29 cm.