

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 Cega de 60 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.005	Modelo:	70 LUX SD
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pira
Modelo	70 LUX SD
Capacidade (kg)	41–80 kg

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em inox e frontal pintado, com capacidade para 60 kg/h. Ideal para restaurantes e hotelaria, inclui pés reguláveis.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e casas de eventos, este forno a carvão oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a confeção de alimentos, mantendo um sabor autêntico e inconfundível. A sua estrutura exterior em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, enquanto o frontal pintado confere um toque estético que se adapta a qualquer cozinha profissional. Este equipamento é ideal para estabelecimentos que procuram um elevado desempenho, com uma capacidade impressionante de 60 kg de carne por hora. O seu design foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho e proporcionar resultados culinários de excelência, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha perfeita para cozinhas profissionais de alta produção, desde restaurantes de grelhados e churrascarias até estabelecimentos de hotelaria que exigem a melhor qualidade na preparação de pratos. A capacidade de operar com qualquer tipo de carvão, aliada ao sistema de refrigeração Piracold® e aos pés reguláveis, confere uma adaptabilidade notável a diferentes espaços e necessidades. A sua equipa vai beneficiar de um controlo preciso da temperatura e do fumo, garantindo a segurança e o sabor ideal para cada prato. Invista numa solução de confeção que otimiza a produtividade e a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço inoxidável e frontal pintado
Interior	Ferro fundido
Método de Refrigeração	Sistema Piracold®
Porta	Sólida, totalmente isolada
Câmara do Forno	Totalmente isolada
Controlo de Temperatura	Termómetro integrado

Controlo de Ar	Regulador de fluxo de ar interno
Segurança	Corta-chamas interno
Tipo de Carvão	Compatível com qualquer tipo de carvão
Controlo de Fumos	Controlo de saída de fumos incluído
Gestão de Resíduos	Bandeja de recolha de cinzas e gorduras
Acessórios Incluídos	1 grelha inox, 1 pinça para carne, 1 pá atizador, 4 pés reguláveis
Dimensões (AxLxP)	706x613x650 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção deste equipamento num período de tempo?

Este forno a carvão possui uma capacidade de confeção de até 60 kg de carne por hora, tornando-o ideal para operações com alto volume de serviço em cozinhas profissionais. É uma solução robusta e eficaz para satisfazer a procura em períodos de pico.

2. É possível utilizar diferentes tipos de carvão neste forno profissional?

Sim, o sistema é compatível com qualquer tipo de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível e permitindo adaptar-se às preferências de sabor e à disponibilidade de carvão. Esta versatilidade é uma mais-valia em qualquer ambiente de restauração.

3. Como é garantida a segurança relativamente ao escape de chamas e fumo?

Está equipado de série com um corta-chamas interno e um regulador de fluxo de ar interno, que previnem a saída de fogo para o exterior e para o exaustor, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro. Estes sistemas de controlo são cruciais em qualquer cozinha profissional.

4. Que acessórios vêm incluídos com o forno?

O forno é fornecido com diversos acessórios essenciais para o seu bom funcionamento e manutenção: uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para carne, uma pá atizador para mover o carvão e quatro pés reguláveis. Estes acessórios complementam a oferta e facilitam o uso diário.

5. Como se processa a limpeza e manutenção do forno?

Para facilitar a limpeza, o equipamento inclui bandejas removíveis para recolha de cinzas e gorduras, permitindo uma higiene rápida e eficiente. A estrutura em aço inoxidável e as câmaras isoladas também contribuem para uma manutenção simplificada e para a durabilidade do forno.