

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno a Carvão com Porta Cega de Aço Inoxidável 60kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS1122.837.003	Modelo:	70 SILVER SD
Marca:	Pira	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Forno industrial a carvão em aço inoxidável com capacidade de 60 kg/h. Porta cega isolada e controlo total de ar para assados perfeitos.

Descricao Completa

Forno a Carvão — Principais Vantagens

Este sistema de confeção profissional distingue-se pela sua robustez e design totalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em qualquer cozinha industrial. Concebido para um alto rendimento, permite cozinhar até 60 kg de alimentos por hora, sendo ideal para estabelecimentos com grande volume de trabalho. A porta cega, isolada termicamente com sistema Piracold®, minimiza a perda de calor, otimizando o consumo de carvão e mantendo uma temperatura ambiente mais agradável na cozinha. Equipado com termómetro integrado e controlos de fluxo de ar e fumos, proporciona um controlo preciso sobre o processo de assado, resultando em pratos com um sabor fumado autêntico.

Aplicações Profissionais

Pensado para cozinhas de restaurantes, churrascarias e estabelecimentos de restauração rápida que procuram a excelência no sabor, este equipamento é versátil e compatível com qualquer tipo de carvão. A sua eficiência energética e elevada capacidade de produção tornam-no uma escolha estratégica para chefs que desejam oferecer pratos grelhados de qualidade superior. A construção em ferro fundido do interior assegura uma excelente conservação do calor, tornando-o perfeito para uma variedade de técnicas de confeção que exigem temperaturas estáveis e consistentes. É uma solução completa para assados, grelhados e defumados, que eleva o padrão culinário do seu negócio.

Características Técnicas

Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Câmara de Confeção	Ferro fundido (interior)
Sistema de Refrigeração	Piracold®
Porta	Sólida, totalmente isolada

Termómetro	Incluído
Controlo de Ar Interno	Regulador de fluxo de ar e corta-chamas
Tipo de Carvão	Qualquer tipo
Controlo de Fumos	Controlo de entrada de ar e saída de fumos
Acessórios Incluídos	Bandeja de cinzas, bandeja de gorduras, chaminé 180mm, 1 grelha inox, 1 pinça, 1 pá atizador, 4 pés reguláveis
Dimensões (LPA)	706x613x650 mm

Perguntas Frequentes

1. Este forno é adequado para que tipo de gastronomia?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de cozinhas e conceitos gastronómicos, desde restaurantes tradicionais que valorizam o sabor fumado, até estabelecimentos modernos que procuram diferenciação através de técnicas de confeção com carvão. O seu design robusto adapta-se bem a qualquer ambiente profissional de cozinha.

2. Quais são os principais benefícios da porta cega e isolada?

A porta cega e o isolamento térmico, que inclui o sistema Piracold®, são cruciais para a eficiência energética do forno. Esta funcionalidade ajuda a manter o calor dentro da câmara de confeção, reduzindo o consumo de carvão e criando um ambiente de trabalho mais confortável ao diminuir significativamente a temperatura na parte frontal do forno.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura exterior em aço inoxidável facilita a limpeza diária, tornando o equipamento mais higiénico e fácil de manter. As bandejas de recolha de cinzas e gorduras, removíveis, otimizam a manutenção, assegurando que o seu forno esteja sempre em ótimas condições de funcionamento.

4. Posso usar diferentes tipos de carvão neste equipamento?

Absolutamente. Este assador foi concebido para ser versátil e compatível com qualquer tipo de carvão, proporcionando flexibilidade na escolha do combustível e permitindo aos chefs explorar diferentes perfis de sabor nos seus pratos. A adaptabilidade confere-lhe uma vantagem em relação a equipamentos mais restritivos.

5. Que acessórios acompanham o forno?

O forno é fornecido com os acessórios essenciais para começar a usufruir de imediato: uma chaminé de 180 mm, uma grelha em aço inoxidável, uma pinça para manusear a carne, uma pá atizador para o carvão e quatro pés reguláveis para assegurar a estabilidade e o nivelamento adequado na sua cozinha profissional.