

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 rápido
ao produto

Forno de Brasa de Bancada em Aço Inoxidável Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850900SS	Modelo:	P850900SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850900SS
EAN	8421661630962
Instalação	De Bancada
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional de bancada em aço inoxidável, ideal para cozinhas com espaço otimizado. Garante controlo preciso da temperatura e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este forno de brasa de bancada, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho profissional robusto em qualquer ambiente de cozinha. A sua estrutura otimizada maximiza o espaço interior e assegura uma operação eficiente.

Forno de Brasa Profissional — Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Largura	670 mm
Profundidade	690 mm
Altura	1030 mm
Peso	201.39 kg

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares que procuram um sabor autêntico a brasa. Também se adapta perfeitamente a churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que desejam oferecer grelhados de alta qualidade. A sua construção compacta permite a integração em cozinhas de bairro, roulotes e food trucks com espaço limitado, garantindo sempre resultados excecionais.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Eficiência Térmica:** O corpo com isolamento térmico otimiza o consumo de carvão e protege o exterior do calor.
- Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um ajuste exato da temperatura de confeção.
- Versatilidade na Confeção:** A parrilla ajustável em altura oferece flexibilidade para diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.

- **Manutenção Simplificada:** A tolva de carvão afundada e o cajão recolhe-cinzas facilitam a limpeza e o manuseamento.
- **Segurança Operacional:** Incorpora um corta-fogos de segurança e uma porta de alta resistência para uma operação segura e duradoura.

Qual o tipo de carvão recomendado para este forno de brasa?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de boa qualidade, preferencialmente de madeira dura, para garantir uma queima uniforme e um sabor autêntico nos alimentos.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design e a construção em aço inoxidável de alta resistência permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores, desde que protegido das intempéries diretas.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é facilitada pelo cajão recolhe-cinzas e pela tolva de carvão afundada. Após cada utilização, deve-se remover as cinzas e limpar as superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável.

É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar na parte superior e inferior, que permitem um controlo preciso da intensidade da brasa e, consequentemente, da temperatura de confeção.

A parrilla é ajustável em altura?

Sim, a parrilla possui ajuste de altura, o que confere grande versatilidade para adaptar a distância entre o alimento e a brasa, permitindo diferentes níveis de cozedura e selagem.