

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Forno de Brasa Classic 140 Preto para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851402B	Modelo:	P851402B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631013

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851402B
EAN	8421661631013
Cor	Preto
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de temperatura preciso. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, garantindo durabilidade e eficiência.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	86 cm
Altura	179.9 cm
Comprimento	87.2 cm
Peso	390.0 kg
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que procuram realçar o sabor dos seus pratos através da confeção a brasa. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas abertas, esplanadas ou áreas de produção de catering, adaptando-se a diversos conceitos de restauração.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Isolamento térmico eficiente que otimiza o consumo de carvão e protege o exterior do forno do calor excessivo.

- Trolha de carvão rebaixada que maximiza o espaço de confeção e facilita a gestão do combustível.
- Grelha ajustável em altura para maior versatilidade na confeção de diferentes tipos de alimentos.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Manutenção simplificada com corta-fogos de segurança e gaveta recolhe-cinzas integrada.

Qual a principal vantagem do isolamento térmico deste forno?

O isolamento térmico melhora a eficiência energética, reduzindo o consumo de carvão, e protege o exterior do forno do calor excessivo, aumentando a segurança na cozinha.

É possível ajustar a temperatura de confeção?

Sim, o forno dispõe de reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às necessidades de cada prato.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou esplanadas?

Sim, o design e a construção robusta em aço inoxidável permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, oferecendo flexibilidade na instalação.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A manutenção é simplificada graças ao corta-fogos de segurança e ao cajón recolhe-cinzas integrado, que facilita a remoção dos resíduos de carvão.

Qual o material de construção e a sua resistência?

O forno é integralmente fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, robustez e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente profissional.