

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



Hotelequip.pt

Forno de Brasa Profissional Aço Inox Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850901R	Modelo:	P850901R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630849

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850901R
EAN	8421661630849
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável vermelho, ideal para grelhados suculentos. Com 670mm de largura, oferece controlo preciso de temperatura e fácil manutenção.

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. O seu design otimiza o espaço e o controlo da confeção.

forno de brasa profissional — Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	670 mm
Altura	1735 mm
Profundidade	710 mm
Peso	280.0 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, churrasqueiras, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado e a textura suculenta dos alimentos. Adequado para hamburgarias gourmet e tascas modernas que desejam oferecer grelhados de excelência.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Eficiência Térmica:** Corpo com isolamento que mantém o calor interno e protege do calor exterior, otimizando o consumo de carvão.
- Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para gestão exata da temperatura de confeção.

- **Versatilidade:** Parrilla ajustável em altura para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção.
- **Manutenção Simplificada:** Inclui corta-fogos de segurança, porta de fácil abertura e gaveta de recolha de cinzas.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste forno de brasa?

O aço inoxidável de alta resistência garante durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar, essencial em qualquer cozinha profissional.

Como é feito o controlo da temperatura durante a confeção?

O forno dispõe de reguladores de fluxo de ar na parte superior e inferior, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor e da temperatura interna para resultados consistentes.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o seu design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização segura e eficiente em diversos ambientes, incluindo cozinhas abertas, esplanadas ou áreas de eventos.

A manutenção do forno de brasa é complexa?

Não, o forno foi concebido para uma manutenção simples, incluindo uma gaveta de recolha de cinzas de fácil acesso e uma porta de alta resistência que facilita a limpeza e o manuseamento.

A parrilla é ajustável em altura?

Sim, a parrilla é ajustável em altura, oferecendo versatilidade para grelhar diferentes tipos de alimentos e alcançar o ponto de confeção desejado com maior precisão.