

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 a Brasa Profissional Vermelho 670mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850504R	Modelo:	P850504R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630788

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850504R
EAN	8421661630788
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, com design vermelho. Inclui isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de ar para confeção precisa e eficiente.

Descricao Completa

O Forno a Brasa Profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas que procuram um desempenho robusto e eficiente na confeção de grelhados. Garante controlo preciso da temperatura e durabilidade.

Forno de Brasa — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta resistência
Cor	Vermelho
Largura	670 mm
Altura	1635 mm
Profundidade	710 mm
Peso	185 kg
Isolamento Térmico	Sim
Cortafogo de Segurança	Sim
Gaveta Recolha Cinzas	Sim
Grelha Ajustável em Altura	Sim
Reguladores de Fluxo de Ar	Superior e inferior

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, hotéis, empresas de catering e esplanadas. A sua versatilidade permite a confeção de carnes, peixes e vegetais com o sabor característico da brasa.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para uma longa vida útil e fácil limpeza.
- **Eficiência Energética:** Corpo com isolamento térmico que maximiza a eficiência e protege do calor exterior.
- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um ajuste exato da temperatura de confeção.
- **Versatilidade na Confeção:** Grelha ajustável em altura para diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.
- **Segurança e Manutenção:** Inclui cortafogo de segurança e gaveta de recolha de cinzas para uma operação segura e limpeza simplificada.

Qual a principal vantagem do isolamento térmico deste forno?

O isolamento térmico do corpo do forno melhora significativamente a eficiência energética, mantendo o calor no interior para uma confeção mais uniforme e protegendo o exterior do equipamento do calor excessivo.

Este forno a brasa pode ser utilizado em cozinhas abertas ou esplanadas?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em esplanadas, proporcionando flexibilidade na instalação.

Como é feito o controlo da temperatura de confeção?

O controlo da temperatura é realizado através de reguladores de fluxo de ar independentes, localizados na parte superior e inferior do forno, permitindo um ajuste preciso durante todo o processo de confeção.

A grelha de confeção é ajustável em altura?

Sim, o forno está equipado com uma grelha ajustável em altura, o que oferece grande versatilidade para adaptar a distância entre os alimentos e a brasa, controlando a intensidade do calor.

?

Qual o material de construção principal deste forno a brasa?

Este forno é fabricado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, robustez e facilidade de limpeza para o uso profissional intensivo.