

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 67x71 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850503B	Modelo:	P850503B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630733

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850503B
EAN	8421661630733
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, cor preta, com 670x710x1635 mm. Ideal para grelhados com sabor autêntico, oferece controlo preciso de temperatura e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para oferecer um desempenho robusto e eficiente em ambientes de cozinha exigentes, garantindo resultados de confeção superiores.

Forno de Brasa — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1635 mm
Peso	204 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, steakhouses, hamburgarias de qualidade, hotéis e serviços de catering que procuram oferecer o sabor autêntico da confeção a carvão. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas abertas ou espaços exteriores, adaptando-se a diversos conceitos de restauração.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- A tremonha de carvão rebaixada maximiza o espaço interior útil, facilitando o manuseamento e a carga.
- O corpo com isolamento térmico avançado melhora a eficiência energética e protege o exterior do calor.

- Incorpora um corta-fogo de segurança e uma porta de alta resistência para uma operação segura e duradoura.
- A gaveta de recolha de cinzas integrada simplifica significativamente as tarefas de limpeza e manutenção.
- A grelha ajustável em altura oferece uma versatilidade excecional para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção.
- Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um controlo preciso da temperatura, essencial para resultados consistentes.