

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Carvão de Bancada 57cm – Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850500B	Modelo:	P850500B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630665

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850500B
EAN	8421661630665
Instalação	De Bancada
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a carvão de bancada em aço inoxidável, com 57cm de largura e 69cm de profundidade. Inclui isolamento térmico, grelha ajustável e controlo preciso de temperatura para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Este forno a carvão de bancada, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho profissional em cozinhas com espaço limitado, garantindo eficiência térmica e segurança.

forno a brasa profissional — Forno a Carvão – Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	57 cm
Comprimento	69 cm
Altura	93 cm
Peso	160.1 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a carvão é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias gourmet, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis que procuram realçar o sabor fumado e a textura perfeita em carnes, peixes e vegetais. A sua dimensão compacta torna-o adequado para cozinhas com espaço otimizado, como snack-bares ou roulotes de maior dimensão.

Forno a Carvão – Principais Vantagens

- A tolva de carvão afundada maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento do carvão.
- O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência energética e protege do calor exterior.
- Incorpora um corta-fogos de segurança para maior tranquilidade na operação.
- A porta de alta resistência oferece fácil abertura e durabilidade.

- O cajão recolhe-cinzas simplifica a limpeza e manutenção diária.
- A grelha ajustável em altura permite uma versatilidade excecional na confeção de diversos alimentos.
- Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior garantem um controlo preciso da temperatura.

Qual a profundidade deste forno a carvão?

Este forno a carvão tem uma profundidade de 69 cm, ideal para bancadas em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o forno inclui um prático cajão recolhe-cinzas que facilita significativamente a limpeza e a manutenção diária.

Este forno pode ser usado em cozinhas abertas?

Sim, este forno a carvão foi projetado para um desempenho profissional tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou exteriores.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo preciso da temperatura é feito através de reguladores de fluxo de ar, tanto na parte superior como na inferior do forno.

A grelha de confeção é ajustável?

Sim, a grelha de confeção deste forno a carvão é ajustável em altura, permitindo adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.