

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Forno de Brasa Profissional Classic 90 Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850902SS	Modelo:	P850902SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630887

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850902SS
EAN	8421661630887
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável, ideal para grelhados com controlo preciso de temperatura. Dimensões 67x71x173,5 cm.

Descricao Completa

Concebido integralmente em aço inoxidável de alta resistência, este forno de brasa oferece um desempenho profissional para qualquer cozinha. A sua estrutura isolada termicamente e a tremonha de carvão embutida garantem eficiência e um controlo exímio da temperatura, essencial para otimizar o rush do serviço com grelhados perfeitos.

forno de brasa profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de Alta Resistência
Cor	Metálico
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1735 mm
Peso	273 kg

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é indispensável para o Chef Executivo que pretende elevar a qualidade dos grelhados em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou marisqueiras de renome. É igualmente ideal para o Gerente de F&B de hotéis e empresas de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil para menus de eventos ou buffets de alta exigência, garantindo um ponto de confeção perfeito e o sabor autêntico da brasa.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este forno é a sua construção integral em aço inoxidável, que garante uma durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar. A

tremonha de carvão embutida otimiza o espaço e o isolamento térmico avançado melhora a eficiência energética, enquanto os reguladores de fluxo de ar permitem um controlo de temperatura sem precedentes, assegurando a consistência e a qualidade superior de cada confeção. A porta de alta resistência e a gaveta de cinzas simplificam as operações diárias e a manutenção.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de confeção deste forno de brasa?

Este forno de brasa foi concebido para um serviço contínuo, permitindo grelhar grandes volumes de alimentos de forma eficiente. A grelha ajustável em altura adapta-se a diferentes tipos e tamanhos de peças, otimizando o espaço interior para uma produção variada.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno de brasa?

A manutenção é simplificada graças à gaveta de cinzas integrada, que facilita a remoção dos resíduos de carvão. O design em aço inoxidável de alta resistência permite uma limpeza rápida e eficaz das superfícies internas e externas, garantindo a higiene.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou showcooking?

Sim, o design robusto em aço inoxidável e o corpo com isolamento térmico tornam-no adequado para cozinhas interiores, abertas ou mesmo exteriores. O isolamento protege do calor exterior, enquanto o corta-fogos de segurança assegura a operação em diferentes ambientes.

Como se controla a temperatura interna para diferentes confeções?

O controlo preciso da temperatura é alcançado através dos reguladores de fluxo de ar, superior e inferior. Estes permitem ajustar a intensidade da brasa, garantindo pontos de confeção ideais para carnes, peixes ou vegetais, desde selar a cozinhar lentamente.

Quais as vantagens do aço inoxidável de alta resistência neste equipamento?

O aço inoxidável de alta resistência confere durabilidade superior ao forno, resistindo à corrosão e às elevadas temperaturas constantes de um ambiente de brasa. Facilita a higienização e mantém a estética profissional do equipamento ao longo do tempo.