

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Forno de Brasa Profissional 860mm – Cozedura Precisa e Eficiente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851403R	Modelo:	P851403R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851403R
EAN	8421661631051
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa robusto em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Grelhador ajustável e controlo de temperatura preciso para resultados excecionais.

Descricao Completa

Para um controlo superior na confeção de grelhados, este forno de brasa profissional em aço inoxidável garante robustez. O isolamento térmico avançado permite uma gestão precisa da temperatura, essencial para o *serviço contínuo*.

forno de brasa profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura (L)	860 mm
Profundidade (P)	872 mm
Altura (A)	1799 mm
Peso	380 kg
Material	Aço Inoxidável de Alta Resistência
Cor	Vermelho

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que procura a assinatura de sabor da brasa num restaurante de cozinha tradicional portuguesa, este forno adapta-se perfeitamente a churrasqueiras de média dimensão ou a secções de grelhados em buffets de hotel, onde a consistência e o rendimento são cruciais. A sua versatilidade permite preparar desde carnes suculentas a peixes tenros e vegetais aromáticos, mantendo a autenticidade do sabor a carvão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, este forno destaca-se pela sua durabilidade e fácil higienização, em conformidade com as normas HACCP. A inovadora trolha de

carvão afundada maximiza o espaço útil e simplifica o abastecimento, enquanto o isolamento térmico otimizado minimiza a perda de calor e protege o ambiente de trabalho exterior. O grelhador ajustável em altura e os reguladores de fluxo de ar garantem um controlo total sobre o ponto de cozedura e a intensidade da brasa, proporcionando uma flexibilidade sem igual no dia a dia da cozinha.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária deste forno de brasa?

A limpeza é simplificada graças ao aço inoxidável e à gaveta de recolha de cinzas integrada. Recomenda-se a remoção das cinzas e resíduos após cada utilização e uma limpeza mais profunda das superfícies internas com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Qual a capacidade de produção deste forno para um restaurante movimentado?

Este forno de brasa foi concebido para um rendimento profissional elevado. A sua grelha ajustável e o controlo preciso do fluxo de ar permitem cozinhar múltiplos itens em simultâneo e gerir picos de procura, sendo ideal para restaurantes com 80 a 100 covers ou serviços de catering de média dimensão.

É possível instalar este forno em cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 860mm (L) x 872mm (P) x 1799mm (A), o design vertical otimiza o espaço no chão da cozinha. A sua versatilidade permite a instalação em cozinhas interiores, abertas ou até em áreas exteriores, desde que a ventilação e as normas de segurança sejam respeitadas.

Que tipo de carvão é recomendado para este equipamento?

Para otimizar o desempenho e a qualidade dos grelhados, é recomendado utilizar carvão vegetal de alta qualidade ou briquetes específicos para fornos de brasa. Evitar carvão com aditivos químicos é crucial para a segurança alimentar e para o sabor dos alimentos.

Este forno requer alguma instalação específica para a saída de fumos?

Sim, como qualquer equipamento a brasa, este forno requer um sistema de exaustão de fumos adequado e em conformidade com as normas de segurança. A instalação deve ser realizada por profissionais qualificados para garantir a correta evacuação dos fumos e a segurança

operacional.