

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

Forno a Carvão Premium Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850501SS	Modelo:	P850501SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630696

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850501SS
EAN	8421661630696
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável de alta resistência, ideal para cozinhas que buscam o sabor autêntico. Com grelha ajustável, isolamento térmico e gaveta de cinzas.

Descricao Completa

Este forno a carvão profissional, integralmente construído em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para oferecer um desempenho robusto e eficiente em cozinhas de produção intensiva, garantindo durabilidade e higiene.

forno de brasa profissional — fornalha a brasa profissional — Forno a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	670 mm
Altura	1635 mm
Comprimento	710 mm
Peso	220 kg
Tremonha de Carvão	Rebaixada para maximizar espaço
Isolamento Térmico	Corpo isolado para eficiência e segurança
Segurança	Corta-fogo integrado
Manutenção	Gaveta de recolha de cinzas
Controlo de Confeção	Grelha ajustável em altura, reguladores de fluxo de ar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hamburgarias que procuram o sabor autêntico do carvão. É também uma excelente escolha para

hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento versátil e robusto para preparar carnes, peixes e vegetais com um toque defumado.

Forno a Carvão — Principais Vantagens

- **Sabor e Textura Superiores:** Permite cozinhar com o sabor característico do carvão, realçando os alimentos.
- **Eficiência Energética:** O corpo com isolamento térmico otimiza o consumo de carvão e mantém a temperatura interna.
- **Controlo Preciso:** Grelha ajustável e reguladores de fluxo de ar garantem controlo total sobre o processo de confeção.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável de alta resistência assegura uma longa vida útil e fácil limpeza.
- **Segurança Operacional:** Equipado com corta-fogo e porta de alta resistência para um ambiente de trabalho mais seguro.

Qual o tipo de carvão recomendado para este forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade para garantir uma queima eficiente e um sabor autêntico nos alimentos. Evite carvão com aditivos químicos.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela gaveta de recolha de cinzas. Após cada utilização, esvazie a gaveta e limpe as superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua utilização tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou exteriores, sempre com a devida ventilação e segurança.

Qual a importância do isolamento térmico no corpo do forno?

O isolamento térmico é crucial para manter a temperatura interna estável, otimizar o consumo de carvão e proteger o exterior do forno do calor excessivo, aumentando a segurança e a eficiência.

Como funciona o controlo de temperatura com os reguladores de ar?

Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem ajustar a intensidade da queima do carvão. Ao controlar o oxigénio, é possível aumentar ou diminuir a temperatura interna, proporcionando um controlo preciso da confeção.