

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



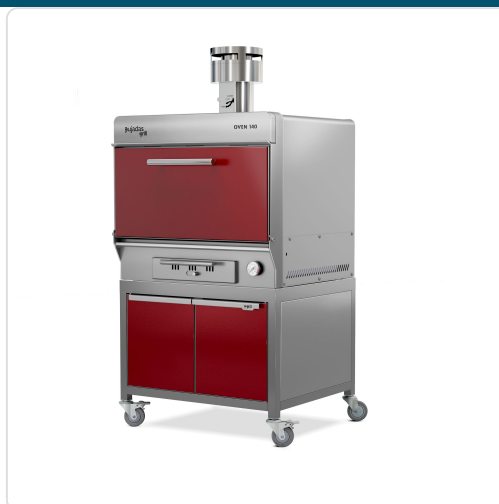
Acesso rapido
ao produto

Forno a Brasa Profissional Vermelho 860x872x1799mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851402R	Modelo:	P851402R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631020

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851402R
EAN	8421661631020
Cor	Vermelho
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com corpo isolado, cortafogos e porta robusta. Inclui parrilla ajustável e controlo de ar para confeitão precisa.

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. O seu design otimizado maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento do carvão, garantindo uma confeitão superior.

Forno de Brasa Classic 140 Rojo — forno de brasa — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável de alta resistência
Cor	Vermelho
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	390 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor dos seus pratos através da confeitão a brasa. A sua robustez e eficiência tornam-no adequado para cozinhas abertas ou espaços exteriores, proporcionando um espetáculo culinário aos clientes.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Tolda de carvão rebaixada que otimiza o espaço interno e simplifica o manuseamento.

- Corpo com isolamento térmico para maior eficiência energética e segurança operacional.
- Cortafogos de segurança integrado e porta de alta resistência para uso intensivo.
- Cajão recolhe-cinzas para uma limpeza e manutenção rápidas e eficientes.
- Parrilha ajustável em altura para versatilidade na confeção de diferentes alimentos.
- Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para controlo preciso da temperatura.

Qual a capacidade de produção deste forno a brasa?

Este forno a brasa foi concebido para um desempenho profissional contínuo, permitindo a confeção de grandes volumes de alimentos graças à sua construção robusta e controlo preciso de temperatura.

É seguro utilizar este forno em cozinhas com visibilidade para o cliente?

Sim, o forno integra um cortafogos de segurança e possui um corpo com isolamento térmico que protege do calor exterior, tornando-o adequado para cozinhas abertas onde a segurança e a estética são importantes.

Como se realiza a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é simplificada pelo cajão recolhe-cinzas, que permite a remoção fácil dos resíduos de carvão. A construção em aço inoxidável facilita a higienização das superfícies internas e externas.

É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superior e inferior, que permitem um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de alimento.

Que tipo de carvão devo utilizar neste forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de qualidade profissional, específico para fornos a brasa, para garantir um desempenho ótimo e um sabor autêntico nos alimentos.