

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 a Brasa Classic 90 Vermelho para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850902R	Modelo:	P850902R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630870

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850902R
EAN	8421661630870
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para grelhados com sabor autêntico. Controle preciso de temperatura e grelha ajustável para versatilidade.

Descricao Completa

Este forno a brasa, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, oferece um desempenho profissional para cozinhas interiores, abertas ou exteriores. A sua tremonha de carvão rebaixada maximiza o espaço e facilita o manuseamento, enquanto o corpo com isolamento térmico melhora a eficiência e protege do calor exterior.

Forno de Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1735 mm
Peso	273.0 kg
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de grelhados, e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado e a textura suculenta dos alimentos. Perfeito para cozinhas abertas, onde o espetáculo da confeção à brasa pode ser apreciado pelos clientes, ou para roulotes e food trucks de maior dimensão.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Eficiência Térmica:** O corpo com isolamento térmico otimiza o consumo de carvão e mantém a temperatura exterior segura.
- Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um ajuste fino da temperatura para diferentes tipos de confeção.

- **Versatilidade na Confeção:** Grelha ajustável em altura para adaptar-se a diversos alimentos e pontos de cozedura.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta de recolha de cinzas e porta de fácil abertura facilitam a limpeza diária.
- **Segurança Operacional:** Incorpora um cortafogo de segurança para uma operação mais protegida.

Como se controla a temperatura neste forno a brasa?

A temperatura é controlada através de reguladores de fluxo de ar, tanto na parte superior como inferior do forno, permitindo um ajuste preciso para diferentes tipos de confeção.

Este forno é adequado para cozinhas abertas ou à vista do público?

Sim, o corpo com isolamento térmico e o cortafogo de segurança tornam-no ideal para cozinhas abertas, garantindo segurança e conforto para o ambiente e os clientes.

Qual o tipo de carvão recomendado para este equipamento?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de qualidade profissional, que garanta uma combustão uniforme e um sabor autêntico aos alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do forno?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de cinzas integrada e pela porta de alta resistência de fácil abertura, que permitem um acesso rápido e eficiente ao interior.

Este forno a brasa é fornecido montado ou desmontado?

Este equipamento é fornecido montado, pronto a instalar e a ser utilizado na sua cozinha profissional.