

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



Hotelequip.pt

Forno a Brasa Profissional Vermelho 872mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851404R	Modelo:	P851404R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631082

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851404R
EAN	8421661631082
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, com 872mm de comprimento, isolamento térmico e grelha ajustável. Ideal para controlo preciso da confeção a brasa.

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e eficiência.

Forno de Brasa Essential 140 Rojo — Forno de Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	860 mm
Altura	1799 mm
Comprimento	872 mm
Peso	350.0 kg
Isolamento Térmico	Sim
Cortafogo de Segurança	Sim
Grelha Ajustável em Altura	Sim
Reguladores de Fluxo de Ar	Superior e Inferior
Gaveta de Recolha de Cinzas	Sim
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis e serviços de catering que procuram realçar o sabor dos seus pratos através da confeção a carvão. A sua robustez permite a utilização em cozinhas profissionais interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Isolamento térmico eficiente que otimiza o consumo de carvão e protege do calor exterior.
- Tremonha de carvão rebaixada que maximiza o espaço interno e facilita o manuseamento.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Grelha ajustável em altura para versatilidade na confeção de diferentes tipos de alimentos.
- Incorpora um corta-fogo de segurança e gaveta de recolha de cinzas para manutenção simplificada.

Qual a importância do isolamento térmico neste forno?

O isolamento térmico melhora significativamente a eficiência energética do forno, retendo o calor no interior e reduzindo o consumo de carvão. Adicionalmente, protege o exterior do forno, mantendo a temperatura ambiente da cozinha mais estável e segura para os operadores.

Como se controla a temperatura de confeção?

A temperatura é controlada de forma precisa através dos reguladores de fluxo de ar superior e inferior. Estes permitem ajustar a intensidade da brasa e a circulação do calor, garantindo o ponto de confeção ideal para cada alimento. A grelha ajustável em altura também contribui para este controlo.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico deste forno a brasa permitem a sua utilização tanto em cozinhas profissionais interiores, como em espaços abertos ou exteriores, mantendo sempre um desempenho profissional e seguro.

Qual o material de construção e a sua durabilidade?

O forno é fabricado integralmente em aço inoxidável de alta resistência. Este material é reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional e para garantir

uma longa vida útil ao equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza e manutenção são simplificadas pela inclusão de uma gaveta de recolha de cinzas, que permite remover os resíduos de carvão de forma rápida e higiénica. A superfície em aço inoxidável também facilita a limpeza externa, garantindo a conformidade com as normas de higiene.