

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Forno de Brasa Classic 90 Preto para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850902B	Modelo:	P850902B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630863

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850902B
EAN	8421661630863
Cor	Preto
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável preto, com isolamento térmico, grelha ajustável e controlo preciso da temperatura para confeção eficiente.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas que procuram um método de confeção versátil e eficiente, conferindo um sabor autêntico aos seus pratos.

Forno de Brasa Profissional — Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1735 mm
Peso	273 kg
Isolamento Térmico	Sim
Corta-fogo de Segurança	Integrado
Grelha	Ajustável em altura
Controlo de Temperatura	Reguladores de fluxo de ar superior e inferior
Manutenção	Gaveta de recolha de cinzas

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de grelhados, e estabelecimentos de catering que valorizam o sabor autêntico da brasa. A sua robustez permite a utilização em cozinhas interiores, abertas ou exteriores, adaptando-se a diversos conceitos de restauração.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- O corpo com isolamento térmico otimiza a eficiência energética e protege do calor exterior, garantindo um ambiente de trabalho mais confortável.
- A tolva de carvão rebaixada maximiza o espaço interno e simplifica o manuseamento do carvão e dos alimentos.
- A porta de alta resistência e o corta-fogo de segurança garantem uma operação segura e duradoura.
- A grelha ajustável em altura e os reguladores de fluxo de ar permitem um controlo preciso da confeção, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.
- A gaveta de recolha de cinzas facilita a limpeza e manutenção diária, otimizando o tempo de trabalho.

Como se controla a temperatura neste forno de brasa?

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

Qual a vantagem do isolamento térmico?

O isolamento térmico melhora a eficiência do forno, mantendo o calor no interior para uma confeção mais uniforme e reduzindo a emissão de calor para o exterior, o que contribui para um ambiente de trabalho mais agradável.

Este forno é adequado para cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem que este forno de brasa seja utilizado com segurança e eficiência tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou exteriores.

Como é feita a limpeza e manutenção?

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de cinzas integrada, que permite remover os resíduos de forma rápida e higiénica. O aço inoxidável facilita a limpeza das superfícies externas.

?

O forno é fornecido montado ou desmontado?

Este forno de brasa é fornecido montado e pronto a instalar, minimizando o tempo de preparação e permitindo a sua utilização imediata na sua cozinha profissional.