

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 de Brasa Premium 140 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851401SS	Modelo:	P851401SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851401SS
EAN	8421661631006
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, ideal para cozinhas exigentes. Controlo preciso de temperatura e fácil manutenção.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas interiores, abertas ou exteriores.

Forno de Brasa Premium — forno de brasa profissional — Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálica
Largura	860 mm
Altura	1799 mm
Profundidade	872 mm
Peso	400 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras de grande volume, hotéis com cozinha de autor e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado nos seus pratos. Adequado para marisqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que pretendam oferecer uma experiência gastronómica diferenciada.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Construção robusta integralmente em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Isolamento térmico avançado que otimiza a eficiência energética e a segurança operacional.
- Manutenção simplificada com um prático cajón recolhedor de cinzas e porta de fácil acesso.
- Versatilidade na confeção com grelha ajustável em altura para diferentes tipos de alimentos.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste forno de brasa?

A limpeza é simplificada graças ao seu fabrico integral em aço inoxidável e ao cajón recolhedor de cinzas, que permite uma remoção eficiente dos resíduos.

Como é possível controlar a temperatura de confeção?

O forno dispõe de reguladores de fluxo de ar independentes, tanto superior como inferior, que permitem um controlo preciso da temperatura interna para diferentes tipos de confeção.

Este equipamento oferece segurança durante a utilização?

Sim, incorpora um corta-fogos de segurança e um corpo com isolamento térmico robusto, que protege o exterior do calor e garante uma operação segura em ambientes profissionais.

Posso ajustar a grelha para diferentes alimentos?

Sim, a grelha é ajustável em altura, proporcionando grande versatilidade para cozinhar diversos tipos de alimentos, desde carnes a peixes e vegetais, com o ponto de brasa ideal.

Que tipo de carvão é recomendado para este forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, específico para fornos de brasa, que garanta uma combustão limpa e um calor consistente para otimizar o sabor dos alimentos.