

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 Carvão Profissional Aço Inoxidável Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851402SS	Modelo:	P851402SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631037

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851402SS
EAN	8421661631037
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável de alta resistência, ideal para cozinhas exigentes. Controlo preciso de temperatura e grelha ajustável para versatilidade.

Descricao Completa

O forno a carvão profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, oferece um desempenho robusto para cozinhas interiores, abertas ou exteriores.

Forno de Brasa Profissional — Forno de Brasa — Forno a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	390 kg
Características Adicionais	Tremonha de carvão rebaixada, isolamento térmico, corta-fogo de segurança, porta de alta resistência, gaveta de recolha de cinzas, grelha ajustável em altura, reguladores de fluxo de ar superior e inferior.

Forno a Carvão — Aplicações Profissionais

Este forno a carvão é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com cozinha de autor, catering de eventos e hamburgarias gourmet que procuram conferir um sabor autêntico de brasa aos seus pratos. A sua robustez e capacidade tornam-no adequado para operações de alto volume em cozinhas profissionais exigentes.

Forno a Carvão — Principais Vantagens

O design com tremonha de carvão rebaixada maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento. O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência energética e protege do calor exterior. Inclui um

corta-fogo de segurança e uma porta de alta resistência para maior durabilidade. A gaveta de recolha de cinzas simplifica a manutenção, enquanto a grelha ajustável em altura e os reguladores de fluxo de ar superior e inferior garantem um controlo preciso da temperatura e versatilidade na confeção.

Qual o material de construção deste forno a carvão?

Este forno é integralmente fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional intensivo.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno?

A manutenção é simplificada pela inclusão de uma gaveta de recolha de cinzas, que facilita a remoção dos resíduos após a utilização.

É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, o forno dispõe de reguladores de fluxo de ar superiores e inferiores, permitindo um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de confeção.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o seu design robusto e isolamento térmico permitem a sua utilização segura e eficiente em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em ambientes exteriores.

Como é fornecido o forno (montado ou desmontado)?

Este forno é fornecido montado, pronto a instalar na sua cozinha profissional, otimizando o tempo de colocação em funcionamento.