

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Forno de Brasa de Bancada 50cm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850500SS	Modelo:	P850500SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630818

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850500SS
EAN	8421661630818
Instalação	De Bancada
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional de bancada em aço inoxidável, com grelha ajustável em altura e controlo preciso de temperatura. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

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

forno de brasa de bancada — Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	570 mm
Altura	930 mm
Profundidade	690 mm
Peso	160.1 kg
Tipo de Instalação	Bancada
Combustível	Carvão

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram elevar a qualidade dos seus grelhados. É perfeito para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias gourmet, marisqueiras, hotéis e serviços de catering que valorizam o sabor autêntico da brasa e a eficiência na produção.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção robusta integralmente em aço inoxidável de alta resistência.
- Tremonha de carvão rebaixada que maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento.
- Corpo com isolamento térmico para maior eficiência e proteção contra o calor exterior.
- Corta-fogo de segurança integrado para um funcionamento mais seguro.

- Porta de alta resistência com sistema de fácil abertura.
- Gaveta de recolha de cinzas para uma manutenção simples e rápida.
- Grelha ajustável em altura, oferecendo versatilidade para diferentes tipos de confeção.
- Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um controlo preciso da temperatura.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste forno de brasa?

A limpeza é facilitada pela gaveta de recolha de cinzas removível e pela construção em aço inoxidável. Recomenda-se a remoção regular das cinzas e a limpeza das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inox.

É possível controlar a temperatura de confeção de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo exato da intensidade da brasa e, consequentemente, da temperatura interna para diferentes tipos de alimentos.

Quais as medidas de segurança integradas neste equipamento?

O forno inclui um corta-fogo de segurança e um corpo com isolamento térmico robusto, que protege o exterior do calor excessivo e garante um ambiente de trabalho mais seguro.

Que tipo de carvão é recomendado para este forno?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de boa qualidade ou briquetes de carvão específicos para fornos de brasa, que garantam uma queima uniforme e um sabor autêntico aos alimentos.

Este forno de brasa necessita de alguma instalação especial?

Sendo um modelo de bancada, requer apenas uma superfície estável e resistente ao peso. É fundamental assegurar uma ventilação adequada da área de instalação para a exaustão dos fumos.