

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



Hotelequip.pt

Forno a Brasa Profissional Classic 50 Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850502R	Modelo:	P850502R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630719

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850502R
EAN	8421661630719
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas interiores e exteriores. Com isolamento térmico, grelha ajustável e gaveta para cinzas.

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, fabricado em aço inoxidável de alta resistência, oferece desempenho robusto para cozinhas interiores e exteriores. O isolamento térmico avançado assegura eficiência e proteção.

forno de brasa — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Vermelho
Largura	670 mm
Profundidade	710 mm
Altura	1635 mm
Peso	213 kg
Linha Técnica	Linha 700
Isolamento Térmico	Sim
Corta-fogo de Segurança	Sim
Porta	Alta resistência, fácil abertura
Gaveta para Cinzas	Sim
Grelha	Ajustável em altura
Reguladores de Ar	Superior e inferior
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis, e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor defumado nos seus pratos. A sua robustez e versatilidade tornam-no adequado para hamburgarias gourmet, tascas e tabernas que desejam oferecer uma experiência culinária diferenciada com confeção a brasa.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Tolva de carvão otimizada que maximiza o espaço interno e facilita o manuseamento.
- Isolamento térmico avançado para maior eficiência energética e segurança operacional.
- Corta-fogo de segurança integrado para proteção adicional.
- Porta robusta de fácil abertura, garantindo acesso prático e seguro.
- Gaveta recolhe-cinzas para uma limpeza e manutenção simplificadas.
- 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.

Qual o tipo de combustível utilizado neste forno a brasa?

Este forno a brasa foi concebido para funcionar exclusivamente com carvão, proporcionando o sabor autêntico e defumado característico da confeção a brasa.

Este forno pode ser instalado em cozinhas com espaço limitado?

Com uma profundidade de 710 mm, este forno enquadra-se na Linha 700, sendo uma solução compacta para cozinhas profissionais. A tolva de carvão otimizada também contribui para maximizar o espaço interno.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável e à gaveta recolhe-cinzas, que permite remover os resíduos de forma rápida e higiénica.

A grelha é ajustável em altura?

Sim, a grelha é ajustável em altura, permitindo adaptar a intensidade do calor e a distância da brasa aos alimentos, ideal para diferentes tipos de confeção e pontos de cozedura.



Este equipamento é adequado para uso exterior?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico deste forno a brasa permitem a sua instalação e utilização eficaz tanto em cozinhas interiores como em espaços exteriores, como esplanadas ou áreas de eventos.