

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 a Carvão Profissional 67cm — Grelha Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850903B	Modelo:	P850903B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630894

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850903B
EAN	8421661630894
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável, com 67 cm de largura, ideal para grelhados intensivos. Inclui grelha ajustável, isolamento térmico e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Este forno a carvão profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto em cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade e controlo preciso da confeção.

Forno a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Cor	Preto
Largura	67 cm
Comprimento	71 cm
Altura	173.5 cm
Peso	264.0 kg
Tolva de Carvão	Afundada para maximizar espaço
Isolamento Térmico	Sim, para eficiência e proteção
Segurança	Corta-fogo integrado
Porta	Alta resistência, fácil abertura
Manutenção	Gaveta de recolha de cinzas
Grelha	Ajustável em altura
Controlo de Temperatura	Reguladores de fluxo de ar superior e inferior

Aplicações Profissionais

Este forno a carvão é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet e hotéis que procuram realçar o sabor fumado e a textura dos seus pratos. A sua robustez e controlo de temperatura tornam-no adequado para cozinhas de alta produção, catering e eventos, garantindo resultados consistentes em carnes, peixes e vegetais.

Forno a Carvão — Principais Vantagens

- **Otimização do Espaço:** A tolva de carvão afundada maximiza a área útil de confeção, permitindo maior volume de produção.
- **Eficiência e Segurança:** O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência energética e protege do calor exterior, complementado por um corta-fogo de segurança.
- **Controlo Preciso:** Os reguladores de fluxo de ar superior e inferior permitem um ajuste fino da temperatura, essencial para diferentes tipos de grelhados.
- **Versatilidade na Confeção:** A grelha ajustável em altura oferece flexibilidade para adaptar a intensidade do calor a cada alimento, desde selar a cozinhar lentamente.
- **Manutenção Simplificada:** A porta de alta resistência de fácil abertura e a gaveta de recolha de cinzas facilitam a limpeza diária e a manutenção do equipamento.

Qual a capacidade de produção deste forno a carvão?

A capacidade de produção é altamente versátil, dependendo do tipo de alimento e da altura da grelha. A tolva de carvão afundada maximiza o espaço interior, permitindo grelhar um volume considerável de produtos em simultâneo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

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

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou com vista para o cliente?

Sim, o corpo com isolamento térmico protege do calor exterior, tornando-o seguro e confortável para utilização em cozinhas abertas ou com vista. O corta-fogo de segurança integrado contribui para um ambiente de trabalho mais seguro.

É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superior e inferior que permitem um controlo preciso da temperatura interna, essencial para adaptar a confeção a diferentes tipos de

alimentos e resultados desejados.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Devido à sua complexidade e peso (264 kg), este forno a carvão é fornecido montado, pronto a instalar na sua cozinha profissional.