

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 rápido
ao produto



Forno a Brasa de Bancada Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851400SS	Modelo:	P850501R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850501R
EAN	8421661630689
Instalação	De Bancada
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa de bancada em aço inoxidável de alta resistência, ideal para grelhados. Inclui isolamento térmico, grelha ajustável e controlo de ar preciso.

Descricao Completa

O forno a brasa de bancada, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas profissionais que procuram um equipamento robusto e eficiente para grelhados.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de Alta Resistência
Cor	Metálico
Largura	860 mm
Altura	1145 mm
Comprimento	872 mm
Peso	290.86 kg
Isolamento Térmico	Sim
Cortafogo de Segurança	Sim
Grelha Ajustável	Sim
Controlo de Ar	Reguladores superior e inferior

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de restauração e estabelecimentos de catering que valorizam o sabor autêntico da confeção a carvão. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas interiores, abertas ou em eventos ao ar livre.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

O design com tolva de carvão rebaixada otimiza o espaço interno para a confeção. O isolamento térmico do corpo melhora a eficiência energética e protege do calor exterior. A porta de alta resistência e a gaveta de recolha de cinzas simplificam a operação e a limpeza diária. A grelha ajustável em altura e os reguladores de fluxo de ar garantem um controlo preciso da temperatura, permitindo uma confeção versátil e consistente.

Como é feita a instalação deste forno a brasa?

Este forno a brasa é fornecido montado e pronto a instalar, devido ao seu peso e complexidade, facilitando a sua integração na sua cozinha profissional.

Que tipo de carvão devo utilizar neste equipamento?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, específico para fornos a brasa, para garantir um sabor autêntico e uma queima eficiente. Evite carvão mineral.

Qual a frequência de limpeza recomendada para o forno?

A gaveta de recolha de cinzas e a grelha devem ser limpas diariamente. O interior do forno deve ser limpo semanalmente ou conforme a intensidade de uso para manter a higiene e eficiência.

É possível controlar a temperatura de confeção?

Sim, o forno dispõe de reguladores de fluxo de ar superior e inferior, bem como uma grelha ajustável em altura, permitindo um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de confeção.

Este forno pode ser utilizado em espaços abertos ou esplanadas?

Sim, o design robusto e o corpo com isolamento térmico permitem que este forno a brasa seja utilizado com segurança e eficiência tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou esplanadas.