

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 Brasa Profissional 860 mm Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851403B	Modelo:	P851403B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661631044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851403B
EAN	8421661631044
Cor	Preto
Tipo	Forno

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho robusto e eficiente em ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e higiene.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	380 kg

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras, a hotéis, marisqueiras e empresas de catering. A sua capacidade e controlo de temperatura permitem confeccionar carnes, peixes e vegetais com o sabor autêntico da brasa, adequado para cozinhas abertas, interiores ou esplanadas.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

A tremonha de carvão rebaixada maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento do carvão. O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência energética e protege do calor exterior, enquanto o corta-fogo de segurança e a porta de alta resistência garantem uma operação segura. A gaveta de recolha de cinzas simplifica a manutenção, e a grelha ajustável em altura, juntamente com os reguladores de fluxo de ar superior e inferior, asseguram um controlo preciso da temperatura e versatilidade na confeção.