

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Forno de Brasa Profissional Aço Inoxidável 710mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850904SS	Modelo:	P850904SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850904SS
EAN	8421661630948
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência. Oferece controlo preciso da temperatura, grelha ajustável e fácil manutenção para sabor autêntico.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas que procuram um método de confeção com sabor fumado e controlo preciso da temperatura.

Forno de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Largura	670 mm
Altura	1735 mm
Profundidade	710 mm
Peso	243 kg
Isolamento Térmico	Sim
Cortafogos de Segurança	Sim
Grelha Ajustável em Altura	Sim
Controlo de Fluxo de Ar	Superior e Inferior
Cajón Recolhe-Cinzas	Sim

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é uma adição valiosa para restaurantes de carne, churrasqueiras, tascas modernas, hamburgarias gourmet e hotéis que desejam oferecer pratos com um sabor fumado autêntico. É adequado para cozinhas interiores, abertas ou exteriores, proporcionando versatilidade na instalação e utilização em diversos ambientes profissionais.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua capacidade de conferir um sabor fumado inconfundível aos alimentos, essencial para a cozinha de brasa. O controlo preciso da temperatura, através dos reguladores de fluxo de ar, permite uma confeção otimizada. A construção robusta em aço inoxidável e o isolamento térmico garantem durabilidade e eficiência energética, enquanto o cajón recolhe-cinzas simplifica a manutenção diária.

Qual a principal vantagem de um forno de brasa?

A principal vantagem é a capacidade de infundir nos alimentos um sabor fumado autêntico e suculência, combinando as características de um grelhador e de um forno tradicional.

Este forno pode ser usado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design e a construção robusta em aço inoxidável permitem a sua utilização tanto em cozinhas interiores como em espaços abertos ou exteriores, garantindo desempenho profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno?

A manutenção é simplificada pelo cajón recolhe-cinzas, que permite a remoção fácil dos resíduos de carvão. A superfície em aço inoxidável facilita a limpeza externa.

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 para diferentes tipos de confeção.

Qual o material de construção deste equipamento?

Este forno é integralmente fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha profissional.