

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 a Brasa Profissional 67cm Vermelho para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850903R	Modelo:	P850903R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850903R
EAN	8421661630900
Cor	Vermelho
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com 67 cm de largura. Inclui isolamento térmico, cortafogos e grelha ajustável para controlo preciso.

Descricao Completa

O forno a brasa, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, oferece um desempenho profissional robusto para ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e eficiência.

Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Cor	Vermelho
Largura	67 cm
Comprimento	71 cm
Altura	173.5 cm
Peso	264.0 kg
Tolva de carvão	Afundada, maximiza espaço
Isolamento térmico	Sim, corpo isolado
Segurança	Cortafogos integrado
Porta	Alta resistência, fácil abertura
Manutenção	Gaveta recolhe-cinzas
Grelha	Ajustável em altura
Controlo de temperatura	Reguladores de fluxo de ar superior e inferior

Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias gourmet e hotéis que desejam oferecer o sabor autêntico da confeitação a brasa. É igualmente adequado para tascas modernas e estabelecimentos de catering que valorizam a qualidade e o controlo na preparação de carnes, peixes e vegetais.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excecional:** Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para uma longa vida útil.
- **Eficiência Energética:** Corpo com isolamento térmico que otimiza o consumo de carvão e mantém o calor interno.
- **Segurança Reforçada:** Incorpora um corta-fogos de segurança para operar com tranquilidade em qualquer ambiente de cozinha.
- **Versatilidade na Confeitação:** Grelha ajustável em altura que permite adaptar o braseado a diferentes tipos de alimentos.
- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um ajuste fino da temperatura e intensidade da brasa.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta recolhe-cinzas de fácil acesso para uma limpeza rápida e eficiente.

Qual o material de construção principal deste forno a brasa?

Este forno a brasa é integralmente construído em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Como se controla a temperatura de confeitação neste equipamento?

O controlo preciso da temperatura é feito através de reguladores de fluxo de ar independentes, localizados na parte superior e inferior do forno, permitindo ajustar a intensidade da brasa.

Este forno é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais?

É ideal para restaurantes, churrasqueiras, hotéis, tascas e hamburgarias que procuram oferecer pratos com o sabor autêntico da brasa, tanto em cozinhas interiores como abertas.

A manutenção e limpeza do forno a brasa são complexas?

A manutenção é simplificada graças à gaveta recolhe-cinzas integrada, que facilita a remoção dos resíduos de carvão, e à construção em aço inoxidável que permite uma limpeza eficiente. ?

É possível ajustar a altura da grelha de confeção?

Sim, o forno dispõe de uma grelha de confeção ajustável em altura, o que oferece grande versatilidade para cozinhar diferentes tipos de alimentos e controlar o ponto de braseado.