

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rapido  
ao produto

## Forno a Brasa Profissional Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP850503SS | Modelo: | P850503SS     |
| Marca: | Pujadas     | EAN:    | 8421661630764 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | Pujadas       |
| Modelo | P850503SS     |
| EAN    | 8421661630764 |
| Tipo   | Forno         |

### Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas com elevada produção. Oferece controlo preciso da temperatura e fácil manutenção para resultados superiores.

### Descricao Completa

Este forno a brasa, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para um desempenho profissional robusto em cozinhas interiores, abertas ou exteriores.

#### Forno a Brasa — Características Técnicas

|              |                        |
|--------------|------------------------|
| Material     | Aço Inoxidável Premium |
| Cor          | Metálica               |
| Largura      | 670 mm                 |
| Altura       | 1635 mm                |
| Profundidade | 710 mm                 |
| Peso         | 204 kg                 |

#### Aplicações Profissionais

Este forno a brasa é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que procure oferecer um sabor autêntico e fumado aos seus pratos. A sua robustez e versatilidade tornam-no adequado para tascas modernas, food trucks de especialidade e cozinhas profissionais com elevada produção.

#### Forno a Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Tova de carvão afundada que maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento.
- Corpo com isolamento térmico para maior eficiência energética e proteção contra o calor exterior.
- Incorpora um corta-fogo de segurança para uma operação mais segura.
- Porta de alta resistência com sistema de fácil abertura.
- Gaveta recolhe-cinzas para uma manutenção e limpeza simplificadas.

- Grelha ajustável em altura, oferecendo versatilidade na confeção de diferentes alimentos.
- Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para um controlo preciso da temperatura.