

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno a Brasa Profissional Grande Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851401B	Modelo:	P851401B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630986

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851401B
EAN	8421661630986
Cor	Preto
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a brasa profissional em aço inoxidável, ideal para cozinhas exigentes. Com isolamento térmico, grelha ajustável e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Este forno a brasa profissional, construído em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para uma confeção robusta e eficiente em ambientes de cozinha exigentes.

Forno de Brasa Profissional — Forno a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta resistência
Cor	Preto
Largura	860 mm
Profundidade	872 mm
Altura	1799 mm
Peso	400 kg
Isolamento	Térmico no corpo
Segurança	Corta-fogo integrado
Controlo de Temperatura	Reguladores de fluxo de ar (superior e inferior)
Manutenção	Gaveta recolhe-cinzas
Versatilidade	Grelha ajustável em altura
Porta	Alta resistência, fácil abertura

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e estabelecimentos de catering que procuram realçar o sabor fumado e a textura succulenta dos seus pratos. Adequado para cozinhas abertas, interiores ou exteriores, onde a qualidade da confeção a

brasa é um diferencial.

Forno a Brasa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Corpo com isolamento térmico que otimiza o consumo de carvão e protege do calor exterior.
- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior para uma gestão exata da temperatura de confeção.
- **Versatilidade Culinária:** Grelha ajustável em altura para adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos.
- **Manutenção Simplificada:** Gaveta recolhe-cinzas e porta de alta resistência de fácil abertura para limpeza e operação diária.
- **Segurança Reforçada:** Incorpora um corta-fogo de segurança para operar com tranquilidade.

Qual a capacidade de produção deste forno a brasa?

Este forno a brasa foi concebido para um uso intensivo em cozinhas profissionais, permitindo a confeção simultânea de grandes volumes de alimentos, ideal para restaurantes com alta procura.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento?

A manutenção é simplificada pela gaveta recolhe-cinzas integrada e pela porta de alta resistência com fácil abertura, que facilitam a remoção de resíduos e a limpeza interna.

Este forno pode ser instalado em qualquer tipo de cozinha?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico permitem a sua instalação em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores, garantindo sempre a segurança e eficiência.

Qual o tipo de combustível recomendado para este forno?

Este forno a brasa utiliza carvão como combustível, permitindo obter o sabor fumado característico e uma temperatura elevada para uma confeção perfeita.

É possível controlar a temperatura de confeção de forma precisa?

Sim, o forno está equipado com reguladores de fluxo de ar superiores e inferiores que permitem um controlo exato da intensidade do calor e da temperatura interna, adaptando-se a diversas

receitas.