

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



Hotelequip.pt

Forno de Brasa Profissional Aço Inoxidável Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850502SS	Modelo:	P850502SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630726

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850502SS
EAN	8421661630726
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável premium, com 670 mm de largura e 710 mm de profundidade. Ideal para grelhados, oferece controlo de temperatura e fácil manutenção.

Descricao Completa

O forno de brasa, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, proporciona um desempenho profissional robusto para cozinhas interiores, abertas ou exteriores. O seu design com isolamento térmico otimiza a eficiência e assegura a proteção contra o calor exterior.

Forno de Brasa Classic 50 — Forno de Brasa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	670 mm
Altura	1635 mm
Profundidade	710 mm
Peso	213 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, a hamburgarias gourmet e hotéis com serviço de grelhados. É também uma solução robusta para catering de eventos e cozinhas profissionais que procuram a qualidade e o sabor autêntico da brasa.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricado integralmente em aço inoxidável de alta resistência, garante durabilidade e facilidade de higiene.

- **Eficiência Energética:** O corpo com isolamento térmico melhora a eficiência e protege contra o calor exterior, otimizando o consumo de carvão.
- **Otimização do Espaço:** A tolva de carvão afundada maximiza o espaço interior útil e facilita o manuseamento do carvão.
- **Versatilidade na Confeção:** A parrilla ajustável em altura permite adaptar a intensidade do calor a diferentes tipos de alimentos.
- **Controlo Preciso:** Reguladores de fluxo de ar superior e inferior asseguram um controlo exato da temperatura durante todo o processo de confeção.
- **Manutenção Simplificada:** Incorpora um cajão recolhe-cinzas e uma porta de alta resistência de fácil abertura para uma limpeza e manutenção rápidas.

Qual a profundidade real deste forno de brasa?

Este forno de brasa tem uma profundidade de 710 mm, o que o posiciona na linha de equipamento profissional de 700 mm, ideal para cozinhas com espaço otimizado.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno?

A manutenção é simplificada graças ao cajão recolhe-cinzas integrado e à porta de alta resistência com fácil abertura, permitindo uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

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.

Este forno pode ser utilizado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o design robusto e o isolamento térmico deste forno de brasa permitem a sua utilização em cozinhas interiores, abertas ou mesmo em espaços exteriores, garantindo sempre um desempenho profissional.

Qual o material de construção e a sua durabilidade?

O forno é construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.