

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 de Brasa Aço Inoxidável 670mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP850504SS	Modelo:	P850504SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661630795

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P850504SS
EAN	8421661630795
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno de brasa profissional em aço inoxidável de alta resistência, com 670mm de largura. Oferece isolamento térmico, grelha ajustável e controlo preciso da temperatura.

Descricao Completa

Este forno de brasa profissional, construído integralmente em aço inoxidável de alta resistência, é ideal para cozinhas interiores, abertas ou exteriores, garantindo um desempenho robusto e eficiente.

Forno de Brasa Essential 50 Aço Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	670 mm
Altura	1635 mm
Profundidade	710 mm
Peso	185.0 kg
Isolamento	Térmico
Segurança	Corta-fogo integrado
Manutenção	Gaveta de recolha de cinzas
Controlo	Grelha ajustável em altura, reguladores de fluxo de ar

Aplicações Profissionais

Este forno de brasa é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis, empresas de catering, hamburgarias gourmet, snack-bares e tascas que procuram um sabor autêntico e um desempenho consistente na confeção de grelhados.

Forno de Brasa — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Tremonha de carvão embutida que maximiza o espaço interior e facilita o manuseamento.
- Corpo com isolamento térmico que melhora a eficiência energética e protege do calor exterior.
- Controlo preciso da temperatura através de reguladores de fluxo de ar superior e inferior.
- Manutenção simplificada graças à gaveta de recolha de cinzas e à porta de fácil abertura.
- Versatilidade na confeção com grelha ajustável em altura.

Qual a vantagem do aço inoxidável neste forno de brasa?

O aço inoxidável de alta resistência garante durabilidade, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional onde a robustez e a segurança alimentar são cruciais.

Como é feita a manutenção e limpeza do forno?

A manutenção é simplificada pela gaveta de recolha de cinzas, que permite remover os resíduos de forma rápida e eficiente. A porta de alta resistência também facilita o acesso para limpeza interna.

Este forno pode ser usado em cozinhas abertas ou exteriores?

Sim, o forno de brasa foi concebido para um desempenho profissional em diversos ambientes, incluindo cozinhas interiores, abertas ou exteriores, graças à sua construção robusta e isolamento térmico.

Como se controla a temperatura de confeção?

O controlo preciso da temperatura é assegurado pelos reguladores de fluxo de ar, tanto superior como inferior, que permitem ajustar a intensidade do calor e manter uma temperatura constante durante a confeção.

A grelha é ajustável em altura?

Sim, a grelha é ajustável em altura, oferecendo uma versatilidade excecional para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção, permitindo ao chef um controlo total sobre o processo de grelhar.

?