

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

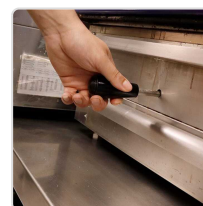
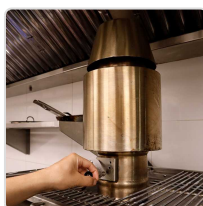
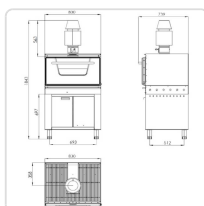


Forno a Carvão em Aço Inoxidável para 80 Comensais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19077357	Modelo:	HB-70-A
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042406
Modelo	HB-70-A
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Forno a carvão profissional em aço inoxidável, ideal para grelhar e assar. Capacidade para 80 comensais, com controlo de temperatura até 500°C e gaveta de cinzas removível.

Descricao Completa

Este forno a carvão profissional, construído em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebido para grelhar e assar com controlo preciso de temperatura até 500°C, ideal para cozinhas de elevado volume.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (estrutura), Aço fundido (porta)
Isolamento	Totalmente isolado
Termómetro	Integrado na porta, até 500°C
Dimensões Grelha	650 x 525 mm (GN 2/1)
Dimensões Câmara Interna (LxPxA)	706 x 609 x 260 mm
Níveis de Grelha	7
Espaçamento entre Níveis	30 mm
Capacidade (Comensais)	80
Potência	4,5 kW

Dimensões Externas (LxPxA)	830 x 739 x 583 mm
Gaveta de Cinzas	Removível
Acessórios Incluídos	Firewall interna, regulador de tiragem, chapéu, 2 grelhadores, tenazes, pá de picar

Aplicações Profissionais

Este forno a carvão é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, hamburgarias gourmet e marisqueiras que procuram conferir um sabor autêntico e fumado aos seus pratos. É também uma excelente opção para hotéis com serviço de restauração de alta qualidade, catering para eventos e tascas ou restaurantes tradicionais portugueses que desejam um diferencial na confeção de grelhados.

Forno a Carvão — Principais Vantagens

- Confere um sabor autêntico e fumado inigualável aos alimentos.
- Permite um controlo preciso da temperatura para resultados de confeção consistentes.
- Construção robusta em aço inoxidável e porta de aço fundido para durabilidade e resistência.
- Isolamento eficiente que otimiza o consumo de carvão e minimiza a emissão de calor para o exterior.
- Facilidade de limpeza graças à gaveta de cinzas removível e à superfície em aço inoxidável.

Como se controla a temperatura neste forno a carvão?

O forno possui um termómetro integrado na porta que permite monitorizar a temperatura até 500°C. O controlo é feito através do regulador de tiragem, ajustando o fluxo de ar para otimizar a combustão e o calor.

Qual a capacidade de produção deste forno?

Este forno a carvão foi projetado para servir até 80 comensais, sendo adequado para operações de médio a alto volume em restaurantes e eventos.

Que tipo de carvão é recomendado para este equipamento?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade, preferencialmente de madeira dura, para garantir uma combustão eficiente, temperaturas consistentes e um sabor fumado superior aos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o forno foi concebido para facilitar a limpeza. Inclui uma gaveta de cinzas removível na parte inferior e a sua construção em aço inoxidável permite uma higienização eficaz.

Quais os acessórios que vêm incluídos com o forno?

O forno é fornecido com firewall interna, regulador de tiragem, chapéu, dois grelhadores para cozinhar, tenazes e uma pá de picar, garantindo que está pronto para uso imediato.