

Hornos de brasa Pujadas

La gama de hornos de brasa es una clara apuesta de Pujadas para estar en las últimas tendencias del exigente mercado de la hostelería. Nuestra razón de ser como fabricantes nos empuja a empezar este nuevo camino en el mundo de la brasa con una gama de hornos y barbacoas diseñadas y fabricadas para el uso profesional.

La cocina a la brasa

La cocción a brasa, de origen milenario, en una parrilla cerrada da como resultado la combinación entre tradición y modernidad en la cocina contemporánea.

La cocina con brasa es la única que consigue que el jugo de los propios alimentos impregne las brasas calientes, transformándolo en partículas aromáticas que con el humo envuelven los alimentos. Esto confiere ese característico sabor braseado a carnes, pescados, mariscos, verduras, arroces, pizzas, postres y repostería, y un largo etcétera.

Pujadas charcoal ovens

Pujadas' range of charcoal ovens is a clear bet to be among the latest trends in the demanding hospitality market. We enter as manufacturer into the world of charcoal ovens with a range of ovens and barbecues designed and manufactured for professional use.

The grilled cooking

Charcoal cooking, a thousand-year-old tradition, on a closed grill results in the combination of tradition and modernity in contemporary cuisine.

Charcoal cooking is unique in that the juice of the food itself permeates the hot coals, turning them into aromatic particles that envelop the food in smoke. This is what gives that characteristically smoky flavour to meat, fish, seafood, vegetables, rice, pizza, desserts, pastries, etc.

Fours à braise Pujadas

Pujadas mise sur la gamme de fours à braise pour prendre part aux dernières tendances du marché exigeant de l'hôtellerie. Notre raison d'être en tant que fabricant nous pousse à ouvrir cette nouvelle voie dans le monde du barbecue en proposant une gamme de fours et de barbecues conçus et fabriqués pour une utilisation professionnelle.

La cuisine à la braise

La cuisson à la braise, d'origine millénaire, à l'aide d'un grille fermé représente l'alliance de la tradition et de la modernité dans la cuisine contemporaine.

La cuisson au grill est la seule qui permet au jus de l'aliment de pénétrer les braises chaudes, ce qui le convertit en particules aromatiques qui enveloppent l'aliment de fumée. Cette saveur braisée typique va imprégner les viandes, poissons, fruits de mer, légumes, riz, pizzas, desserts et pâtisseries, et bien plus encore.

Grillöfen von Pujadas

Das Sortiment an Grillöfen ist ein klares Bekenntnis von Pujadas, in den neuesten Trends des anspruchsvollen Marktes der Hotel- und Gastronomiebranche zu sein. Unsere Aufgabe als Hersteller besteht darin, diesen neuen Weg in der Welt des Grills mit einer Reihe von Öfen und Barbecue-Geräten zu beginnen, die für den professionellen Einsatz entwickelt und hergestellt werden.

Die grillküche

Das Grillen tausendjährigen Ursprungs in einem geschlossenen Grill führt zu einer Kombination aus Tradition und Moderne in der zeitgenössischen Küche.

Die Grillküche ist die einzige, in der der Saft aus dem Essen selbst die heiße Glut durchdringt und in aromatische Partikel umwandeln kann, die das Essen mit Rauch umhüllen. Dies verleiht Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse, Reis, Pizza, Desserts und Gebäck sowie vielen weiteren diesen charakteristischen Grillgeschmack.



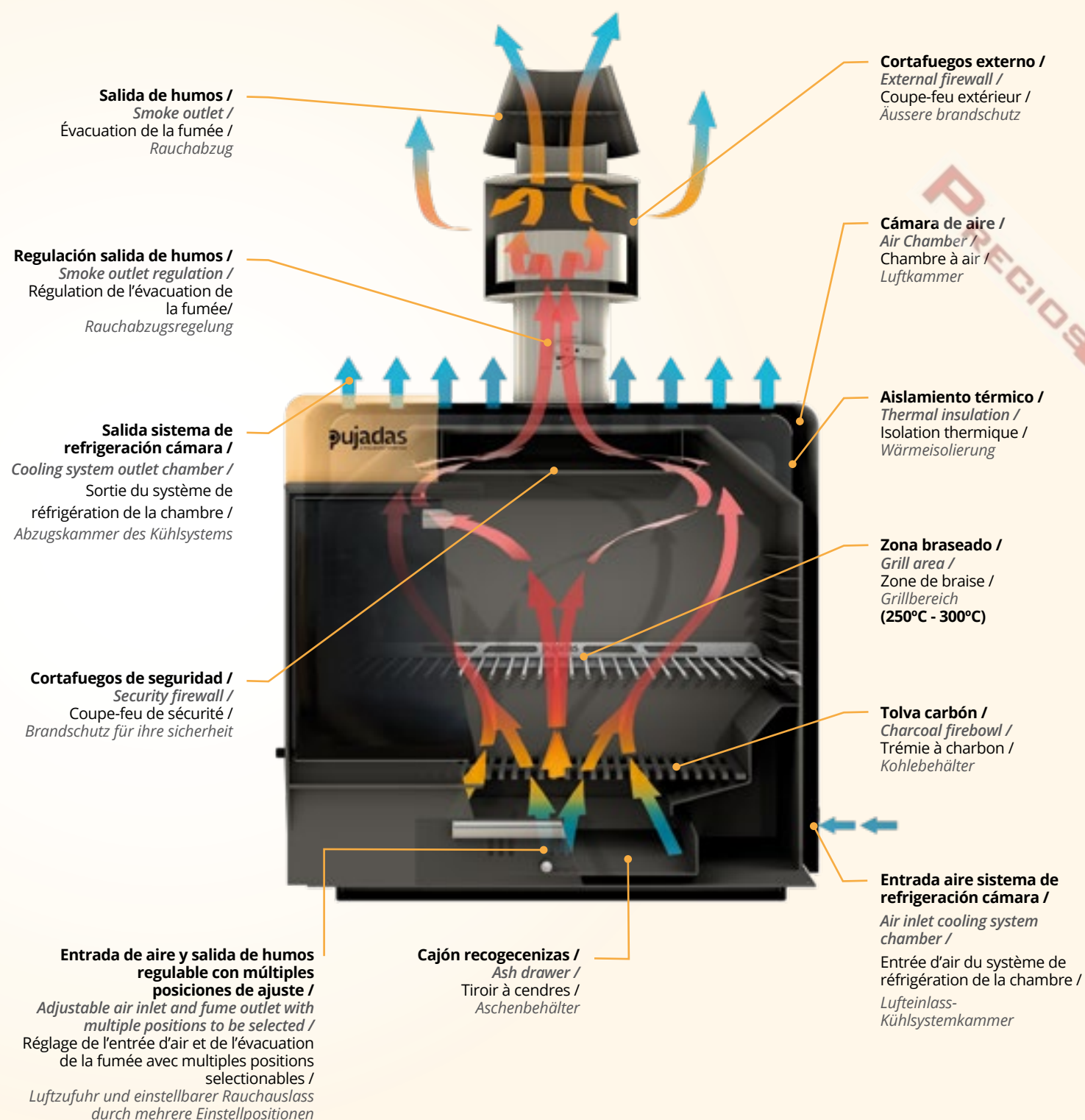
FUNCIONAMIENTO HORNO / OVEN OPERATION FONCTIONNEMENT DU FOUR / BETRIEB DES OFENS

Explicación grafica del funcionamiento de nuestros hornos y detallando la circulación del aire en su interior.

Graphic explanation of how our ovens work and details of internal air circulation.

Illustration du fonctionnement de nos fours et précisions sur la circulation de l'air à l'intérieur.

Grafische Erklärung der Funktionsweise unserer Öfen und ausführliche Darstellung der Luftzirkulation im Inneren der Öfen.



¿Qué es una parrilla cerrada?

Las parrillas cerradas nos ofrecen la posibilidad de cocinar alimentos en un espacio cerrado. Mediante el control del flujo de aire que entra en el horno podemos controlar la temperatura de cocción, así como la concentración de humo dentro del horno nos permite controlar el ahumado de los alimentos para dar un sabor muy característico.

Qu'est-ce qu'un gril fermé ?

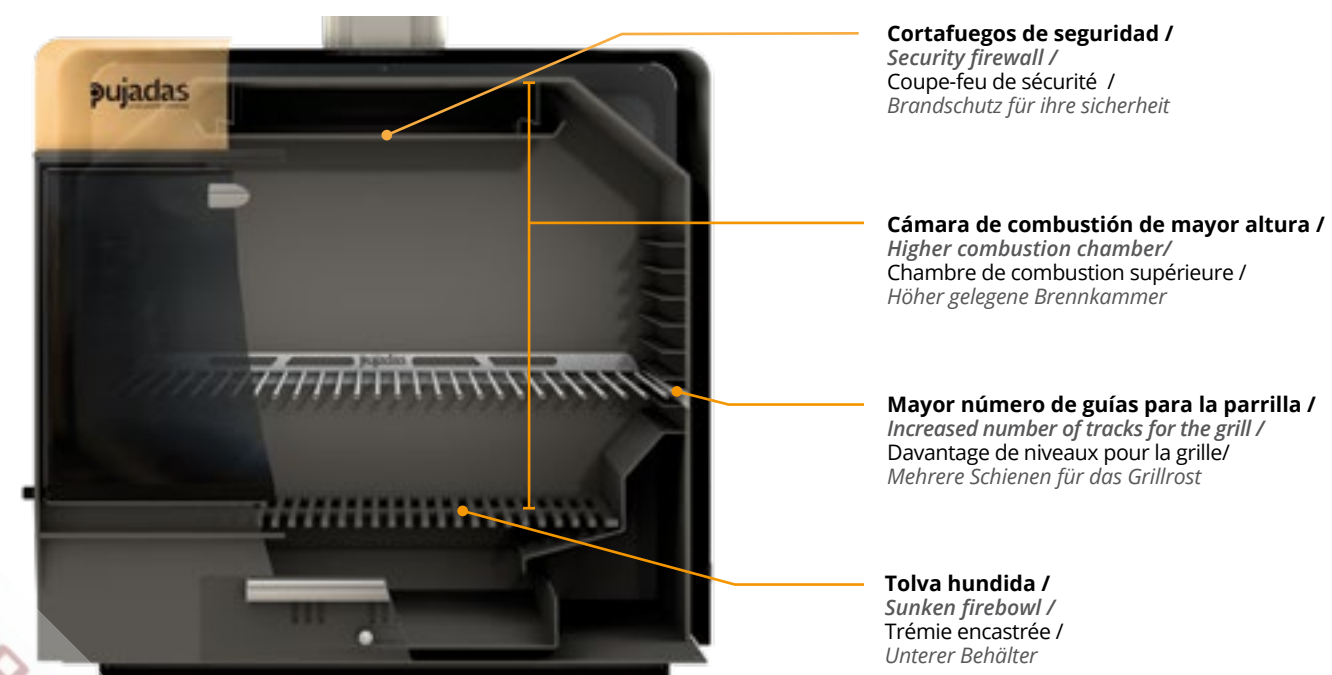
Les grils fermés nous offrent la possibilité de cuire les aliments dans un espace clos. En contrôlant le flux d'air d'entrée dans le four, nous pouvons surveiller la température de cuisson ainsi que la concentration de fumée à l'intérieur, ce qui nous permet de maîtriser le fumage des aliments pour leurs donner cette saveur si caractéristique.

What's a closed grill?

Closed grills make it possible for us to cook food in an enclosed space. By regulating the flow of air entering the oven, we can control the cooking temperature, and by regulating the amount of smoke in the oven, we can smoke the food to give it a very unique flavor.

Was ist ein geschlossener grill?

Geschlossene Grills bieten uns die Möglichkeit, Essen in einem geschlossenen Raum zu garen. Durch die Kontrolle des Luftstroms, der in den Ofen eintritt, können wir die Temperatur beim Garen steuern, ebenso wie die Konzentration des Rauchs im Inneren des Ofens uns erlaubt, das Räuchern der Speisen zu regulieren, wodurch sie einen sehr charakteristischen Geschmack erhalten.



- Fabricados en acero de primera calidad.
- Revestidos con materiales aislantes que optimizan el uso de carbón y reducen la radiación calorífica.
- Entrada de aire y salida de humos regulable con múltiples posiciones de ajuste.
- Cortafuegos interior para una mayor seguridad.
- Tolva hundida para aprovechar más el espacio del horno.
- Cabina interior de mayor altura, permite el uso de varias parrillas y trabajar cómodamente.
- Mayor número de guías para fijar la parrilla en varias alturas.
- 5 colores a elegir para el frontal.
- Se recomienda el uso de carbón vegetal como combustible.
- Asa de la puerta y del cajón de cenizas construido en tubo de acero inoxidable para un mejor aislamiento.

- Made of premium steel.
- Coated with insulating materials to optimize charcoal usage and reduce heat radiation.
- Adjustable air inlet and fume outlet with multiple positions to be selected.
- Interior firewall for added security.
- Sunken firebowl to make the most of the oven space.
- Higher lid height allows for several grills and spacious cooking.
- Greater number of tracks to set the grill at various heights.
- 5 colors to choose from for the grill front.
- The use of charcoal as fuel is recommended.
- Door and ash drawer handle made of tubular stainless steel for best insulation.

- Fabriqué en acier de qualité supérieure.
- Revêtement à base de matériaux isolants pour optimiser l'utilisation du charbon et réduire les radiations thermiques.
- Réglage de l'entrée d'air et de l'évacuation de la fumée avec multiples positions sélectionnables.
- Coupe-feu intérieur pour davantage de sécurité.
- Trémie encastrée pour une utilisation optimale de l'espace du four.
- Cabine intérieure supérieure pour l'utilisation de plusieurs racks et un travail confortable.
- Plus de niveaux pour placer la grille à différentes hauteurs.
- 5 couleurs possibles pour la partie frontale.
- L'utilisation du charbon de bois comme combustible est recommandée.
- Anse de la porte et du tiroir à cendres en tube d'acier inoxydable afin de permettre un meilleur isolement thermique.

- Hergestellt aus erstklassigem Stahl.
- Beschichtet mit Isoliermaterialien, die den Einsatz von Kohle optimieren und die Wärmeabstrahlung reduzieren.
- Luftzufuhr und einstellbarer Rauchauslass durch mehrere Einstellpositionen.
- Innerer Feuerschutz für mehr Sicherheit.
- Abgesenkter Behälter zur optimalen Nutzung des Ofenraums.
- Höhere Innenkammer, die den Einsatz mehrerer Grillrost und angenehmes Arbeiten ermöglicht.
- Mehrere Schienen, um das Grillrost in verschiedenen Höhen zu verankern.
- 5 Frontfarben zur Auswahl.
- Es wird die Verwendung von Holzkohle als Brennstoff empfohlen.
- Tür- und Aschekasten griff aus Edelstahlrohr für eine bessere Isolierung.

HORNOS BRASA / CHARCOAL OVENS
FOUR À BRAISE / GRILLÖFEN



OVEN50 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



40 - 50
comensales / diners /
couverts / gäste



Cada horno se entrega con:

- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 pinzas
- 1 pala recoge cenizas
- 1 atizador de carbón
- 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:

- 1 stainless steel grille
- 1 tongs
- 1 ash shovel
- 1 charcoal poker
- 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:

- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Jeder Ofen wird mit geliefert:

- 1 Edelstahl-Grillrost
- 1 Zange (Pinzette)
- 1 Ascheschaufel
- 1 Schürhaken für Kohle
- 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Gril / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Consom. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP €/u	
P850.50A											
P850.50N											
P850.50R	620x700x555	585x385	30	250-350	4	10-12	5	130		5.850,00	1
P850.50B											
P850.50G											

OVEN90 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



80 - 90
comensales / diners /
couverts / gäste



Cada horno se entrega con:

- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 pinzas
- 1 pala recoge cenizas
- 1 atizador de carbón
- 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:

- 1 stainless steel grille
- 1 tongs
- 1 ash shovel
- 1 charcoal poker
- 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:

- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Jeder Ofen wird mit geliefert:

- 1 Edelstahl-Grillrost
- 1 Zange (Pinzette)
- 1 Ascheschaufel
- 1 Schürhaken für Kohle
- 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Gril / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Consom. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP €/u	
P850.90A											
P850.90N											
P850.90R	720x700x655	585x485	70	250-350	5,5	14-16	7	145		6.675,00	1
P850.90B											
P850.90G											

OVEN140 Horno brasa / Charcoal oven / Four à braise / Grillöfen



130-140
comensales / diners /
couverts / gäste



Cada horno se entrega con:

- 1 parrilla de acero inoxidable
- 1 pinzas
- 1 pala recoge cenizas
- 1 atizador de carbón
- 1 cepillo de metálico para limpiar la parrilla

Each oven comes with:

- 1 stainless steel grille
- 1 tongs
- 1 ash shovel
- 1 charcoal poker
- 1 metal brush to clean the grill

Chaque four est livré avec:

- 1 grille en acier inoxydable
- 1 pince
- 1 pelle pour ramasser les cendres
- 1 tisonnier à charbon
- 1 brosse métallique pour nettoyer le grill.

Jeder Ofen wird mit geliefert:

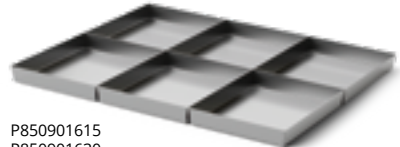
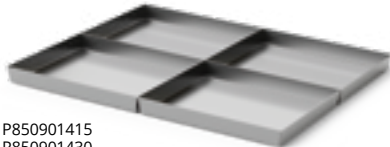
- 1 Edelstahl-Grillrost
- 1 Zange (Pinzette)
- 1 Ascheschaufel
- 1 Schürhaken für Kohle
- 1 Metallbürste zur Reinigung des Grills



REF	Dimensiones / Dimensions / Maße mm Al. x An. x Pr. (H x W x D)	Parrilla / Grill / Gril / Grillrost mm	Produc. Kg/h	Temp. rec. cocción / Temp. Rec. Cooking / Temp. réch. cuisson / Empf. Temp. Garen °C	Pot. Equiv. / Power Equiv. / Puiss. Équiv. / Leist. Äquiv. KW	Consumo / Consum. / Consom. / Verbrauch Kg/ day / day / jour / Tag	Carga carbón / Chacoal load / Charge de charbon / Kohleladung kg	Peso / Weight / Poids / Gewicht kg	Color / Colour / Couleur / Farbe	PVP / List price / Prix / EVP €/u	
P851.40A											
P851.40N											
P851.40R	880x900x840	775x655	100	250-350	6,5	16-18	9	235		7.980,00	1
P851.40B											
P851.40G											



P8509014 Bandejas sistema modular para Oven 90 / Modular tray system for Oven 90 / Plateaux de système modulaire pour Oven 90 / Modulare Systemwannen für Oven 90



P850901415
P850901430

P850901615
P850901630

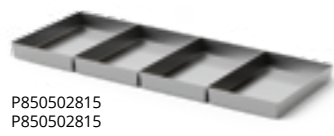
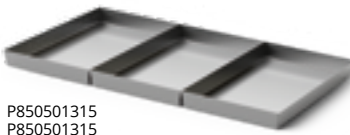
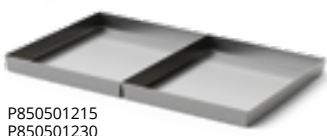
P850901815
P850901830

530 mm	265 mm	265 mm
460 mm	230 mm	230 mm
1/4		

530,1 mm	176,7 mm	176,7 mm	176,7 mm
460 mm	230 mm	230 mm	230 mm
1/6			

530 mm	132,5 mm	132,5 mm	132,5 mm	132,5 mm
460 mm	230 mm	230 mm	230 mm	230 mm
1/8				

P8505012 Bandejas sistema modular para Oven 50 / Modular tray system for Oven 50 / Plateaux de système modulaire pour Oven 50 / Modulare Systemwannen für Oven 50



P850501215
P850501230

P850501315
P850501315

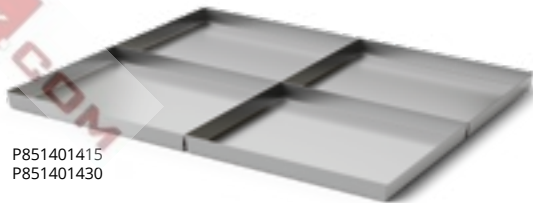
P850502815
P850502815

480 mm	240 mm	240 mm
320 mm		
1/2		

540 mm	180 mm	180 mm	180 mm
320 mm			
1/3			

532 mm	133 mm	133 mm	133 mm	133 mm
230 mm				
2/8				

P8514014 Bandejas sistema modular para Oven 140 / Modular tray system for Oven 140 / Plateaux de système modulaire pour Oven 140 / Modulare Systemwannen für Oven 140



P851401415
P851401430

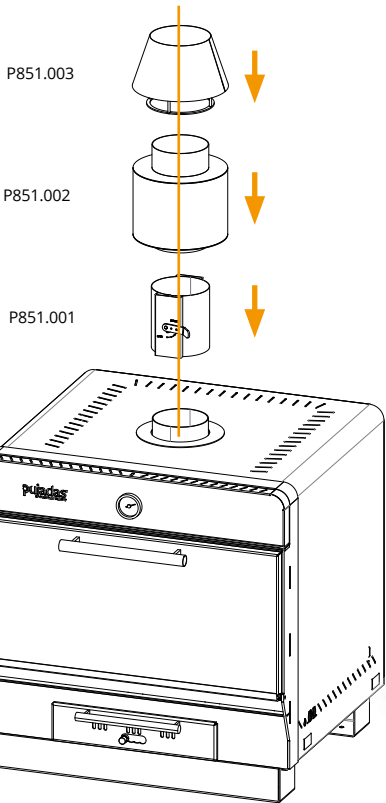
P851401615
P851401630

P851401815
P851401830

720 mm	360 mm	360 mm
640 mm	320 mm	320 mm
1/4		

720 mm	240 mm	240 mm	240 mm
640 mm	320 mm	320 mm	320 mm
1/6			

720 mm	180mm	180 mm	180 mm	180mm
640 mm	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
1/8				



P851003 Filtro sombrero / Hat filter /
Filtre chapeau supérieur / Zylinder-Filter



NEW!

REF	€/u	
P851.003	197,00	1

P851002 Cortafuegos externo / External cutter flame /
Coupe-feu externe / Äußerer Feuerschutz



NEW!

REF	€/u	
P851.002	315,00	1

P851001 Regulador de tiro superior / Upper air flow regulator /
Régulateur de sortie de fumée / Obere Dämpfungselemente



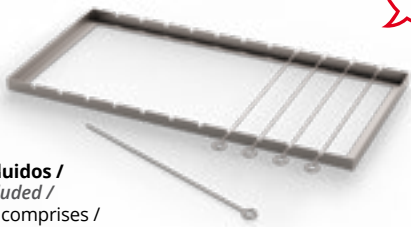
NEW!

REF	€/u	
P851.001	230,00	1

RE8505004 Parrilla varilla inox horno / Stainless steel oven rack /
Grille en acier inoxydable / Grillrost aus rostfreiem Stahl

REF	Horno / Oven / Four / Grillöfen	mm	€/u	
RE850.5004	50	585x385	325,00	1
RE850.9007	90	585x485	340,00	1
RE851.4007	140	775x655	425,00	1

P85090SP Soporte pinchos para Oven 90 /
Skewer rack for Oven 90 /
Supports de brochettes pour Oven 90 /
Spießhalterung für Oven 90



NEW!

Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

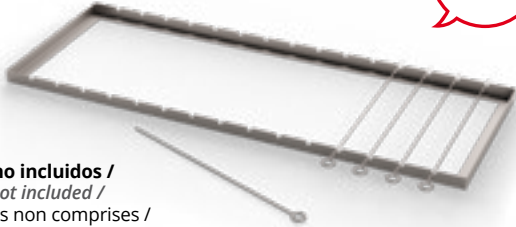
REF	Horno / Oven / Four / Grillöfen	mm	€/u	
P85090SP	90	585x285x20	30,30	1

P968 Porta pinchos / Carry-skewers /
Porte-brochettes / Spiesshalter



REF	Ø cm	H cm	€/u	
P968.000	22	46	28,75	1

P85140SP Soporte pinchos para Oven 140 /
Skewer rack for Oven 140 /
Supports de brochettes pour Oven 140 /
Spießhalterung für Oven 140



NEW!

Pinchos no incluidos /
Skewers not included /
Brochettes non comprises /
Spieße nicht enthalten /

REF	Horno / Oven / Four / Grillöfen	mm	€/u	
P85140SP	140	775x285x20	42,60	1

P9681 Pincho / Skewer /
Brochette / Spiess



Compatible con soporte pinchos P85090SP y P85140SP / Compatible with
skewer racks P85090SP and P85140SP /
Compatible avec les supports de brochettes P85090SP et P85140SP /
Kompatibel mit Spießhalterung P85090SP und P85140SP /

REF	L cm	€/u	
P968.135	35	7,00	12

P85090 Mesa para horno Oven 90 / Oven table - Oven 90 /
Table pour four Oven 90 / Tisch für Ofen - Oven 90



P850.90MP



P850.90MT

NEW!

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P850.90MT	×	900 x 670 x 550	644,00	1
P850.90MP	×	950 x 680 x 550	1.250,00	1
P850.90MTR	✓	850 x 670 x 550	770,00	1
P850.90MPR	✓	900 x 680 x 550	1.376,00	1



Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern

P85140 Mesa para horno Oven 140 / Oven table - Oven 140 /
Table pour four Oven 140 / Tisch für Ofen - Oven 140



P851.40MP

NEW!

REF	con ruedas w/wheels avec roues mit Rädern	mm Al. x An. x Pr.	€/u	
P851.40MT	×	770 x 870 x 735	694,00	1
P851.40MP	×	820 x 880 x 735	1.314,00	1
P851.40MTR	✓	820 x 870 x 735	820,00	1
P851.40MPR	✓	770 x 880 x 735	1.440,00	1



Disponible con ruedas
Available with wheels
Disponible avec roues
Erhältlich mit Rädern



P851.40MT

P851004 Pinza reforzada horno /
Heavy duty oven tong /
Pince renforcée pour four /
Verstärkte Zange für Öfen



NEW!

REF	cm	€/u	
P851.004	33,5	35,00	1

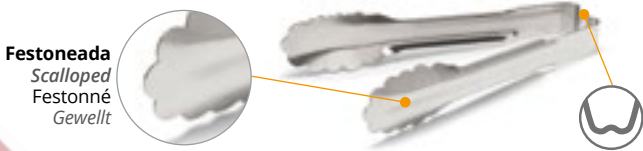
P851005 Pala atizadora horno brasa /
Oven poker /
Tisonnier pour four à braise /
Schürhaken für Holzkohlegrillöfen



NEW!

REF	cm	€/u	
P851.005	64,5	37,50	1

478 Pinza de acero inoxidable / Stainless steel tong /
Pince inoxydable / Edelstahl-Servierzange



REF	L cm	€/u	
4781210	30,5	8,65	12
4781610	40,6	10,85	12

479 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable /
VERSAGRIP® Stainless steel tong /
Pince inox VERSAGRIP® /
VERSAGRIP® Edelstahl-Servierzange



REF	L cm	€/u	
4791210	30,5	8,65	12
4791610	40,6	10,75	12

P851006 Pala recogecenizas / Collect ashes shovel /
Pelle à cendres / Ascheschaufel



NEW!

REF	Al. x An. x Pr. Cm	€/u	
P851.006	13 x 14,5 x 38,5	38,95	1

P8180 Cepillo metálico / Metallic brush /
Brosse métallique / Metallbürste



REF	L cm	€/u	
P818.000	27	2,20	1