

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 rápido
ao produto

Grelhador de Brasa de Bancada 1040x740 mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583000SS	Modelo:	P8583000SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583000SS
EAN	8421661623346
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa profissional de bancada em aço inoxidável, com design de grelha aberta dupla, 5 níveis de confeção e base de tijolo refratário. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável foi concebido para cozinhas profissionais, oferecendo um design de grelha aberta dupla com cestos de fogo integrados para uma confeção eficiente e versátil.

brasa aberta lite — Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Design da Grelha	Aberta dupla com cestos de fogo
Base	Tijolo refratário
Função da Grelha	Inclinável (3 posições)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de brasa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, hotéis com serviço de grelhados e empresas de catering. A sua versatilidade permite preparar carnes, peixes e vegetais com o sabor autêntico da brasa, adaptando-se a cozinhas de produção intensiva ou espaços mais compactos.

Grelhador de Brasa — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Com 5 níveis de confeção e uma grelha inclinável com três posições (acendimento de carvão, plana para utensílios e recolha de gordura), adapta-se a diversas técnicas e alimentos.
- ****Distribuição Uniforme do Calor:**** A grelha de barra otimiza a distribuição do calor, garantindo uma confeção mais homogénea e eficiente.
- ****Gestão Simplificada de Gordura:**** O design da grelha e a função de recolha de gordura facilitam a limpeza e manutenção, promovendo a higiene na cozinha.
- ****Estabilidade e Durabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade e com base de tijolo refratário, oferece robustez e uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes.
- ****Otimização do Espaço:**** O seu formato de bancada permite uma integração eficiente em qualquer layout de cozinha, maximizando a área de trabalho disponível.