

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

Braseira Aberta de Sobremesa em Aço Inox sem Base Refratária

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583130SS	Modelo:	P8583130SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661622967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583130SS
EAN	8421661622967

Descricao Resumida

Braseira aberta de sobremesa em aço inoxidável, com 5 níveis de confeção e grelha basculante. Oferece mobilidade e flexibilidade para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta braseira aberta de sobremesa em aço inoxidável oferece uma solução de grelha otimizada para cozinhas profissionais, proporcionando mobilidade e flexibilidade na sua instalação e utilização diária.

Brasa Aberta Lite Profissional — Braseira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barra, dupla aberta
Cesto de Fogo	Único, incorporado
Posições da Grelha Basculante	3 (iluminação de carvão, plana para utensílios, recolha de gordura)
Largura	980 mm
Altura	955 mm
Comprimento	700 mm
Peso	1.0 kg

Aplicações Profissionais

Esta braseira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram flexibilidade na confeção a carvão. É particularmente adequada para hamburgarias, snack-bares, tascas e restaurantes de bairro que desejam oferecer grelhados autênticos. A sua natureza compacta e de sobremesa torna-a também uma excelente opção para food trucks, roulotes, pastelarias com confeção e cozinhas de catering com espaço limitado.

Braseira — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha devido à ausência de base refratária pesada.
- Instalação simplificada e peso mais leve para fácil adaptação a diferentes espaços.
- Versatilidade de confeitão com 5 níveis de grelha e uma grelha basculante com 3 posições.
- Grelha de barra que assegura uma distribuição de calor mais uniforme.
- Gestão eficiente da gordura, facilitando a limpeza e manutenção.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade.

Qual a vantagem de uma braseira sem base refratária?

A ausência de base refratária torna esta braseira mais leve e móvel, facilitando a sua instalação e permitindo maior flexibilidade na organização do espaço da cozinha, ideal para configurações que exigem adaptabilidade.

Quantos níveis de confeitão estão disponíveis?

Esta braseira oferece 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor e a proximidade aos alimentos para resultados ideais em diferentes tipos de grelhados, desde carnes a vegetais.

Como é feita a gestão da gordura e a limpeza?

A grelha de barra e o design da braseira facilitam a gestão da gordura, que é recolhida de forma eficiente. A grelha basculante também tem uma posição específica para recolha de gordura, simplificando a limpeza e manutenção.

Esta braseira é adequada para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, a sua natureza compacta e de sobremesa, aliada à versatilidade de confeitão e facilidade de instalação, torna-a ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares a restaurantes com espaço limitado que procuram grelhados autênticos.

Quais as posições da grelha basculante?

A grelha basculante possui três posições distintas: uma para a iluminação inicial do carvão, outra plana para utilização com utensílios de cozinha e uma terceira para a recolha eficiente de gordura, otimizando a funcionalidade e a segurança.

?