

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 Bancada, 5 Níveis, Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583201R	Modelo:	P8583201R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623674

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583201R
EAN	8421661623674
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	5

Descricao Resumida

Braseira aberta de bancada com 5 níveis de confeção, grelha dupla em V para otimização do sabor e base em tijolo refratário. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta braseira aberta de bancada, com um design robusto e acabamento vermelho, oferece 5 níveis de confeção e uma grelha dupla em V para otimizar a retenção de sabor e a cozedura uniforme. Ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência.

brasa aberta de bancada — Braseira Aberta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de qualidade superior
Cor	Vermelha
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Dupla aberta, em forma de V
Base	Tijolo refratário
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Esta braseira de bancada é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. É igualmente adequada para food trucks e serviços de catering que necessitem de uma confeção a carvão eficiente e de qualidade, permitindo preparar carnes, peixes e vegetais com o sabor autêntico da

brasa.

Braseira de Bancada — Principais Vantagens

- **Confeção Otimizada:** A grelha dupla em V canaliza a gordura, garantindo uma confeção mais uniforme e realçando o sabor dos alimentos.
- **Versatilidade de Níveis:** Com 5 níveis de confeção, permite ajustar a intensidade do calor para diferentes tipos de alimentos e preparações.
- **Grelha Basculante:** Oferece três posições funcionais para acendimento do carvão, uso de utensílios de cozinha e recolha de gordura, adaptando-se às suas necessidades.
- **Design Compacto:** O formato de bancada é ideal para cozinhas com espaço limitado, maximizando a eficiência da área de trabalho.
- **Base Robusta:** A base em tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.

Como é feita a montagem desta braseira?

A braseira é fornecida montada, pronta a instalar na sua bancada de trabalho, permitindo uma integração rápida no seu fluxo de cozinha.

Qual a vantagem da grelha em forma de V?

A grelha em V foi desenhada para canalizar a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, melhorando a retenção do sabor e garantindo uma confeção mais uniforme e saudável.

Que tipo de combustível utiliza esta braseira?

Esta braseira é projetada para funcionar com carvão, ideal para conferir um sabor autêntico e defumado aos seus pratos.

Quais as posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para acendimento rápido do carvão, outra plana para utilização de utensílios de cozinha e uma terceira para facilitar a recolha de gordura.

Esta braseira é adequada para espaços pequenos?

Sim, o seu design de bancada e dimensões compactas (1040x740x810 mm) tornam-na ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, roulotes ou food trucks.