

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Grelhador Aberto Aço Inoxidável sem Base Refratária 98cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581030SS	Modelo:	P8581030SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623216

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581030SS
EAN	8421661623216
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador profissional aberto em aço inoxidável, sem base refratária, com 980mm de largura. Oferece ajuste de altura e grelha basculante para máxima versatilidade na confeção.

Descricao Completa

Este grelhador aberto em aço inoxidável, sem base refratária, oferece uma solução de confeção versátil para cozinhas profissionais, proporcionando mobilidade e flexibilidade na instalação.

Grelhador de Brasa Aberta — Grelhador Brasa Aberta — Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm (com volante)
Grelha Basculante	3 posições (acendimento carvão, plana, recolha de gordura)
Montagem	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares, tascas, e até food trucks que procuram uma solução de grelhados eficiente e adaptável. A sua flexibilidade torna-o adequado para cozinhas com espaço limitado ou que necessitem de reconfigurações frequentes.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- **Mobilidade e Flexibilidade:** O design sem base refratária pesada facilita a instalação e o reposicionamento na cozinha.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** A grelha de barra otimiza a distribuição do calor, assegurando uma confeitação mais homogênea dos alimentos.
- **Ajuste de Altura Preciso:** O volante permite ajustar a altura da grelha em até 400 mm, oferecendo controlo total sobre a intensidade do calor.
- **Versatilidade da Grelha Basculante:** Com três posições distintas, a grelha adapta-se a diferentes necessidades, desde o acendimento do carvão à recolha de gordura.
- **Fácil Gestão de Gordura:** O design da grelha e as posições basculantes facilitam a recolha e gestão da gordura, contribuindo para uma limpeza mais simples.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável premium, garante durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem de um grelhador sem base refratária?

A ausência de uma base refratária confere maior mobilidade e flexibilidade ao equipamento, tornando-o mais leve e fácil de instalar ou reconfigurar na sua cozinha profissional.

Como funciona o ajuste de altura da grelha?

O grelhador inclui um volante que permite ajustar a altura da grelha em até 400 mm. Este mecanismo oferece um controlo preciso sobre a intensidade do calor, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de confeitação.

Quais as posições disponíveis na grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para o acendimento do carvão, uma posição plana ideal para utensílios de cozinha, e uma posição para facilitar a recolha de gordura, otimizando a limpeza e manutenção.

Este grelhador é fácil de limpar?

Sim, o seu acabamento em aço inoxidável e o design da grelha de barra, que facilita a gestão da gordura, contribuem para uma limpeza mais simples e eficiente, essencial em qualquer cozinha profissional.

?

A montagem do grelhador é complexa?

?

O grelhador é fornecido desmontado, mas foi concebido para uma montagem fácil por aparafusamento. Possui pontos de anclagem robustos que garantem uma instalação segura e estável.