

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

Grelhador de Brasa de Bancada Aço Inoxidável 1040x740 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581000SS	Modelo:	P8581000SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661622936

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581000SS
EAN	8421661622936
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável com 1040x740 mm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui ajuste de altura e grelha basculante para controlo total.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável foi concebido para otimizar a distribuição de calor e a gestão de gordura em cozinhas profissionais, oferecendo controlo preciso sobre a confeção.

Brasa Aberta Bancada — Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1000 mm
Peso	1.0 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador de brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras, hamburgarias e snack-bares que procuram a qualidade da confeção a brasa. É adequado para hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitem de um equipamento versátil para grelhar carnes, peixes e vegetais com sabor autêntico.

Grelhador de Brasa — Principais Vantagens

- Grelha de barras que maximiza a distribuição de calor para uma confeção uniforme.
- Design de bancada com volante para ajuste preciso da altura da grelha até 400 mm.
- Grelha basculante com três posições dinâmicas para acendimento de carvão, colocação de utensílios e recolha eficiente de gordura.
- Construção em aço inoxidável que garante durabilidade e fácil integração em qualquer cozinha profissional.

- Facilita a gestão de gordura, contribuindo para uma operação mais limpa e segura.

Qual a profundidade real deste grelhador de bancada?

A profundidade deste grelhador é de 740 mm, tornando-o adequado para bancadas de cozinha profissional com espaço suficiente.

Como funciona o ajuste de altura da grelha?

O ajuste de altura é feito através de um volante, permitindo um controlo preciso da distância entre a grelha e a brasa, até um máximo de 400 mm.

Quais as vantagens da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para facilitar o acendimento do carvão, outra para apoiar utensílios de cozinha planos e uma terceira para otimizar a recolha de gordura.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sendo um modelo de bancada, é mais compacto que os modelos de chão, mas as suas dimensões de 1040x740 mm exigem uma bancada robusta e espaço adequado para a sua instalação e operação segura.

Qual o material de construção do grelhador?

Este grelhador é fabricado em Aço Inoxidável Premium, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essenciais para o ambiente de uma cozinha profissional.