

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

Grelhador de Brasa Aberto de Sobremesa Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583030SS	Modelo:	P8583030SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623483

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583030SS
EAN	8421661623483
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de sobremesa em aço inoxidável, com 5 níveis de confeção e grelha basculante. Ideal para cozinhas profissionais que exigem flexibilidade e eficiência.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa aberto de sobremesa foi concebido para cozinhas profissionais que procuram flexibilidade e eficiência. A ausência de base refratária confere-lhe maior mobilidade e facilidade de instalação em diversos ambientes de produção.

brasa aberta lite — Grelhador de brasa de bancada — Grelhador de Brasa Aberto de Sobremesa — Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1.0 kg
Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barras, Aberta Dupla
Cestos de Carvão	2 incorporados
Funcionalidade	Grelha basculante com 3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)
Base	Sem base refratária

Grelhador de Brasa — Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, hamburgarias e tascas, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e food trucks. A sua versatilidade e design compacto tornam-no adequado para cozinhas com espaço limitado ou que necessitem de flexibilidade na disposição do equipamento.

Grelhador de Brasa — Principais Vantagens

A ausência de base refratária confere a este grelhador uma mobilidade superior e uma instalação simplificada. Com 5 níveis de confeção, permite adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura. A grelha de barras e o design aberto duplo asseguram uma distribuição de calor uniforme e uma gestão eficiente da gordura. A grelha basculante com três posições oferece versatilidade para acender o carvão, usar utensílios de cozinha ou facilitar a recolha de gordura.

Qual a vantagem de um grelhador sem base refratária?

A principal vantagem é a maior mobilidade e o peso reduzido, facilitando a instalação e a reorganização na cozinha. Permite uma adaptação mais flexível a diferentes espaços e necessidades operacionais.

Quantos níveis de confeção oferece este grelhador?

Este grelhador dispõe de 5 níveis de confeção, permitindo ajustar a altura da grelha em relação à brasa para diferentes intensidades de calor e tipos de alimentos, garantindo resultados precisos.

Como é feita a gestão da gordura durante a confeção?

A grelha de barras foi desenhada para melhorar a distribuição de calor e facilitar a gestão da gordura, que é recolhida de forma eficiente, contribuindo para uma confeção mais limpa e saudável.

Quais as posições da grelha basculante?

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

Este grelhador é adequado para espaços pequenos?

Sim, o seu design de sobremesa e a ausência de base refratária tornam-no uma solução otimizada para cozinhas profissionais com espaço limitado, food trucks ou roulotes, onde a mobilidade é crucial.