

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha em V Aço Inoxidável para Grelhador Aberto 446x464mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP858301	Modelo:	P858301
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661622462

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P858301
EAN	8421661622462
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelha em V de aço inoxidável robusta para grelhadores abertos, ideal para cozinhas profissionais. Dimensões de 446x464x20 mm, resistente a altas temperaturas e corrosão.

Descricao Completa

Esta grelha em V de aço inoxidável foi concebida para otimizar a confeção em grelhadores abertos, assegurando uma distribuição uniforme do calor e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Grelhador em V — Grelha em V — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	446 mm
Comprimento	464 mm
Altura	20 mm
Peso	3.26 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hamburgarias e food trucks que utilizam grelhadores abertos, permitindo grelhar carnes, peixes e vegetais com eficiência. A sua construção robusta é adequada para o uso intensivo em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em hotéis e serviços de catering.

Grelha em V — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta grelha uma resistência superior à corrosão e a altas temperaturas, garantindo uma longa vida útil. O seu formato em V é desenhado para otimizar a recolha de gorduras e sucos, minimizando chamas e facilitando a limpeza. É um acessório versátil que melhora a experiência de grelhar em qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de grelhador é compatível esta grelha?

?

Esta grelha foi especificamente concebida para ser utilizada com grelhadores abertos, otimizando a sua funcionalidade e desempenho.

Qual o material da grelha e quais as suas vantagens?

A grelha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência à corrosão, durabilidade e capacidade de suportar altas temperaturas, essenciais em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões exatas desta grelha?

Esta grelha possui uma largura de 446 mm, um comprimento de 464 mm e uma altura de 20 mm, sendo compacta e funcional para diversos grelhadores.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta grelha?

Devido ao seu material em aço inoxidável e formato em V, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a utilização de produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável e escovas adequadas após cada utilização.

O formato em V oferece alguma vantagem específica?

Sim, o formato em V é ideal para direccionar as gorduras e sucos dos alimentos para um recipiente de recolha, evitando que caiam diretamente sobre a fonte de calor. Isso reduz o fumo, as chamas e facilita a limpeza.