

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Brasa Aberta de Bancada Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583231SS	Modelo:	P8583231SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623766

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583231SS
EAN	8421661623766
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa aberto de bancada em aço inoxidável com 5 níveis de confeção e grelha em V. Design leve e flexível para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa aberto de bancada em aço inoxidável oferece uma solução de confeção versátil, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Sem base refratária, facilita a instalação e a mobilidade.

grelhador de brasa aberta — grelhador aberto bancada — Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V
Função da Grelha	Basculante (3 posições)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras. A sua versatilidade torna-o ideal para food trucks, roulotes e cozinhas de catering que necessitam de mobilidade e eficiência na confeção de grelhados.

Grelhador de Bancada — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha, sem a necessidade de uma base refratária pesada.
- Instalação simplificada e peso mais leve para fácil manuseamento e reposicionamento.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e higiene.
- Oferece 5 níveis de confeitão para um controlo preciso da temperatura e do ponto dos alimentos.
- Grelha em forma de V que canaliza a gordura e os sucos, melhorando o sabor e a uniformidade da confeitão.
- Grelha basculante com três posições: acendimento de carvão, plana para utensílios e recolha de gordura.

Qual a vantagem de não ter base refratária?

Permite maior mobilidade e flexibilidade na cozinha, facilitando a instalação e o reposicionamento, além de reduzir o peso total do equipamento.

Como funciona a grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, o que ajuda a reter o sabor, evita chamas indesejadas e promove uma confeitão mais uniforme.

Quantos níveis de confeitão oferece este grelhador?

Este grelhador de brasa dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor e a distância dos alimentos à brasa para diferentes tipos de preparações.

É fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e a grelha em forma de V que recolhe a gordura facilitam a limpeza diária, contribuindo para a higiene e manutenção do equipamento.

Este grelhador é adequado para uso intensivo?

Sim, construído em aço inoxidável de alta qualidade e com um design robusto, este grelhador é projetado para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

?