

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

Grelhador Robata Profissional Aço Inoxidável Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8582010B	Modelo:	P8582010B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623285

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8582010B
EAN	8421661623285
Cor	Preto
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador Robata profissional em aço inoxidável preto, com 3 níveis de confeitão, 5 grelhas móveis e recipientes GN. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este grelhador Robata profissional em aço inoxidável foi concebido para otimizar espaços de cozinha limitados, oferecendo um design robusto e versátil para condições exigentes de confeitão, mantendo uma estética elegante.

Grelhador Robata Profissional — Grelhador Robata — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1480 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeitão	3
Grelhas Móveis	5
Grelhas de Varão Extraíveis	2
Recipientes GN	1 x GN 2/3 (65 mm), 5 x GN 1/9
Mobilidade	Rodas frontais com travões, pés ajustáveis opcionais

Aplicações Profissionais

Este grelhador Robata é ideal para restaurantes de cozinha de autor, churrasqueiras gourmet, hotéis com serviço de catering e espaços de eventos que procuram uma experiência de grelhados diferenciada. A sua versatilidade adapta-se a hamburgarias, snack-bares e tascas que desejam elevar a qualidade dos seus pratos grelhados, bem como a cantinas empresariais e hospitalares que

necessitam de equipamento robusto e eficiente.

Grelhador Robata — Principais Vantagens

- Flexibilidade de confeção com três níveis e cinco grelhas móveis para diferentes estilos e ingredientes.
- Otimização do fluxo de trabalho na cozinha com recipientes GN integrados para ingredientes.
- Mobilidade facilitada por rodas frontais com travões e pés ajustáveis opcionais, permitindo adaptação a qualquer ambiente.
- Design elegante em acabamento preto que valoriza a estética do espaço de cozinha.
- Construção robusta em aço inoxidável premium, garantindo durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Como se ajustam os níveis de confeção neste grelhador Robata?

O grelhador Robata possui três níveis de confeção e cinco grelhas móveis, permitindo ajustar facilmente a altura das grelhas para controlar a intensidade do calor e adaptar-se a diferentes tipos de alimentos.

Que tipo de recipientes GN são compatíveis com este equipamento?

Este grelhador inclui um recipiente GN 2/3 com 65 mm de profundidade e cinco recipientes GN 1/9, otimizando a organização e o acesso a ingredientes durante a confeção.

É fácil de mover na cozinha?

Sim, o grelhador Robata está equipado com rodas frontais com travões para facilitar a mobilidade e pés ajustáveis opcionais, permitindo posicioná-lo de forma estável e segura em qualquer área da cozinha.

Qual a manutenção recomendada para o aço inoxidável?

Para manter o aço inoxidável em ótimas condições, recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completa para evitar manchas e corrosão. Evite produtos abrasivos.

2

Este grelhador é adequado para uso exterior?

Embora construído em aço inoxidável robusto, o design do grelhador Robata é otimizado para ambientes de cozinha profissional. Para uso exterior prolongado, é aconselhável protegê-lo das intempéries para preservar a sua durabilidade e acabamento.