

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 rapido
ao produto

Grelhador a Brasa Aberta Duplo Preto com 5 Níveis de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583010B	Modelo:	P8583010B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623421

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583010B
EAN	8421661623421
Cor	Preto
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a brasa profissional com design aberto duplo, 5 níveis de confeção e cestos de fogo. Inclui grelha basculante, rodas com travão e prateleiras de apoio.

Descricao Completa

Este grelhador a brasa aberto duplo foi concebido para uso profissional, integrando dois cestos de fogo e oferecendo 5 níveis de confeção. O seu design robusto e funcionalidade versátil garantem um desempenho superior em qualquer cozinha profissional.

Grelhador de Brasa Aberta — Grelhador a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de Qualidade Superior
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Níveis de Confeção	5
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 prateleiras integradas
Grelha	Basculante com 3 posições
Peso	Não especificado

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis com serviço de grelhados e empresas de catering. A sua capacidade de

confeção em brasa e os múltiplos níveis adaptam-se a diversas necessidades de produção, desde carne e peixe a vegetais.

Grelhador a Brasa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Dois cestos de fogo e 5 níveis de confeção permitem preparar diferentes alimentos simultaneamente e ajustar a intensidade do calor.
- **Distribuição de Calor Otimizada:** A grelha de barras assegura uma distribuição uniforme do calor, resultando em confeções mais consistentes e um melhor controlo da gordura.
- **Mobilidade e Estabilidade:** Equipado com rodas frontais com travão para fácil deslocação e uma base robusta de tijolo refratário para máxima estabilidade durante o uso.
- **Funcionalidade da Grelha Basculante:** Três posições distintas facilitam o acendimento do carvão, a utilização de utensílios de confeção e a recolha eficiente de gorduras.
- **Armazenamento Integrado:** Duas prateleiras oferecem espaço conveniente para utensílios e acessórios essenciais, mantendo a área de trabalho organizada.

Qual o tipo de combustível utilizado neste grelhador?

Este grelhador foi projetado para funcionar com carvão ou lenha, utilizando os seus dois cestos de fogo integrados para uma confeção autêntica a brasa.

Como é feita a limpeza e manutenção da grelha?

A grelha de barras e a função basculante facilitam a remoção de resíduos e a recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso com escovas apropriadas para grelhadores.

É possível ajustar a altura da grelha?

Sim, o grelhador oferece 5 níveis de confeção, permitindo ajustar a altura da grelha em relação à brasa para um controlo preciso da temperatura e do ponto de confeção.

Este equipamento é fácil de mover na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais com travão, o que permite uma fácil movimentação e posicionamento seguro em diferentes áreas da cozinha profissional.

?

As prateleiras laterais são removíveis?

As duas prateleiras integradas são fixas, proporcionando um espaço de armazenamento estável e conveniente para utensílios e ingredientes durante a confecção.