

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Braseador Aberto Profissional em Aço Inoxidável 104cm Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581010R	Modelo:	P8581010R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581010R
EAN	8421661623131
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Braseador profissional em aço inoxidável, 1040x740x1670 mm, com grelha basculante de 3 posições e ajuste de altura. Sabor autêntico e gestão de gordura eficiente.

Descricao Completa

Concebido para elevar a experiência de grelhar a carvão em ambientes profissionais exigentes, este braseador aberto oferece uma performance de confeitã superior e flexibilidade inigualável. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para operações contínuas e o rush do serviço.

braseador aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Altura	1670 mm
Comprimento	740 mm
Peso	1.0 kg
Prateleiras de Armazenamento	2
Tipo de Grelha	Barra inclinável com 3 posições

Aplicações Profissionais

Este braseador é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura a versatilidade de um grelhador a carvão em cozinhas abertas, restaurantes com esplanada ou estabelecimentos de fine dining. A sua robustez e design adaptam-no também para churrasqueiras de alto volume, empresas de catering de eventos e hotéis que desejam oferecer o autêntico sabor fumado nas suas ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A grelha de barras deste braseador assegura uma distribuição de calor otimizada e uma gestão eficiente da gordura, resultando em peças de carne e peixe com um ponto de confeção perfeito e redução de fumos indesejados. O sistema de ajuste de altura por volante e a grelha basculante de três posições permitem adaptar a confeção a qualquer tipo de alimento, desde a selagem intensa até ao cozinhado lento para fumados, aumentando a versatilidade da cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de confeção do braseador?

Com dimensões de 1040 mm de largura, este braseador oferece uma área de grelha generosa, ideal para atender a picos de serviço em restaurantes de média e grande dimensão, permitindo grelhar diversas peças em simultâneo.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

O braseador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que facilita a sua limpeza diária. A grelha basculante também ajuda na remoção de cinzas e na limpeza da bandeja de recolha de gordura, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

É possível ajustar a intensidade do calor na grelha?

Sim, o equipamento inclui um volante para o ajuste fácil e preciso da altura da grelha em relação à fonte de calor. Esta funcionalidade permite um controlo apurado da temperatura para diferentes técnicas de confeção, desde o selar rápido a temperaturas elevadas até ao cozinhado lento.

Este braseador pode ser utilizado em cozinhas com visibilidade para o cliente?

Absolutamente. O seu design e acabamento em vermelho vibrante são ideais para cozinhas abertas ou espaços de restauração onde a preparação é visível aos clientes. A capacidade de gestão de gordura da grelha contribui para um ambiente mais limpo e profissional.

Quais são as vantagens da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para acender o carvão de forma eficiente, uma posição plana para utilizar utensílios de confeção como frigideiras ou panelas, e uma para recolha fácil da gordura. Isto maximiza a funcionalidade do braseador para diversas

necessidades culinárias.