

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



Braseira Aberta de Bancada Premium 104cm Preta

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583201B	Modelo:	P8583201B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583201B
EAN	8421661623667
Cor	Preto
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Braseira de bancada profissional com 5 níveis de confeção, grelha em V e base refratária. Ideal para grelhados suculentos em espaços compactos.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais com espaço otimizado, esta braseira de bancada oferece um controlo de confeção preciso com a sua grelha aberta dupla e cinco níveis ajustáveis. Permite aos chefs um controlo superior sobre a temperatura e a caramelização, essencial para carnes e vegetais de alta qualidade.

braseira de bancada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V, basculante
Base	Ladrilho refratário

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura a autenticidade do grelhado a brasa sem sacrificar o espaço, esta braseira de bancada é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras de bairro ou hotéis com serviço de buffet. A sua capacidade de grelhar com controlo permite gerir o rush do serviço, garantindo uma qualidade consistente na confeção de carnes, peixes e vegetais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A braseira destaca-se pelo seu design inovador de grelha dupla aberta e a ausência de cestos de fogo, facilitando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A grelha em forma de V direciona eficazmente a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, intensificando o sabor e assegurando uma confeção uniforme, diferenciando a sua ementa da concorrência.

Perguntas Frequentes

Qual é a melhor forma de limpar a braseira para garantir a higiene?

A grelha em V é removível, facilitando a remoção de resíduos e limpeza. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com produtos específicos para aço inoxidável, garantindo a remoção de gorduras para evitar acumulações e manter o cumprimento das normas de higiene.

Os cinco níveis de confeção são adequados para que tipo de alimentos?

Os cinco níveis permitem ajustar a intensidade do calor conforme o tipo e espessura do alimento. São ideais para selar carnes a altas temperaturas, cozinhar peixe delicado em níveis intermédios ou manter vegetais quentes e succulentos na posição mais elevada, garantindo versatilidade na ementa.

Como a base de ladrilho refratário contribui para a estabilidade e desempenho?

A base de ladrilho refratário oferece uma excelente retenção e distribuição de calor, essencial para uma confeção uniforme e eficiente. Além disso, proporciona uma robustez e estabilidade superiores ao equipamento, minimizando a transferência de calor para a bancada e prolongando a vida útil da estrutura.

É possível utilizar diferentes tipos de carvão ou lenha?

Sim, o design da braseira permite a utilização de diversos tipos de carvão vegetal ou pequenas quantidades de lenha para conferir diferentes nuances de sabor aos alimentos. A flexibilidade na escolha do combustível permite adaptar-se às preferências culinárias e ao perfil de sabor desejado.

Qual a profundidade real deste equipamento para planeamento da bancada?

A braseira tem uma profundidade de 740 mm (74 cm). Esta dimensão é crucial para o planeamento do espaço na cozinha, assegurando que o equipamento se integra perfeitamente na bancada sem comprometer o fluxo de trabalho ou o cumprimento das normas de segurança.