

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



Hotelequip.pt

Grelhador a Brasa Aberta Aço Inoxidável 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583010SS	Modelo:	P8583010SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623445

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583010SS
EAN	8421661623445
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a brasa aberta em aço inoxidável com 1040mm de largura, design de dupla grelha, 5 níveis de cozedura e grelha basculante. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

O grelhador a brasa aberta em aço inoxidável oferece uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, com um design de dupla grelha e dois cestos de fogo integrados para maior capacidade de confeção.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cozedura	5
Tipo de Grelha	Barra
Base	Ladrilho refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 prateleiras laterais
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares com oferta de grelhados, bem como para hotéis e serviços de catering que necessitem de uma solução robusta para eventos ao ar livre ou em esplanadas.

Grelhador a Brasa — Principais Vantagens

- Design de grelha aberta dupla com dois cestos de fogo para maior capacidade e flexibilidade na confeção.
- Construção integral em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e fácil higienização.
- Cinco níveis de cozedura e grelha de barra que otimizam a distribuição do calor e facilitam a gestão de gorduras.
- Base robusta em ladrilho refratário que garante estabilidade e rodas frontais com travão para mobilidade controlada.
- Grelha basculante com três posições distintas para acendimento do carvão, cozedura plana e recolha eficiente de gordura.

Como se gere a gordura durante a cozedura?

A grelha de barra foi concebida para melhorar a distribuição do calor e facilitar a gestão da gordura, que é recolhida através da posição basculante específica para esse fim.

É fácil de mover e estabilizar?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que permitem uma fácil mobilidade, e travões integrados para garantir a sua estabilidade durante a utilização.

Quais são as posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acendimento do carvão, outra plana para cozedura com utensílios e uma terceira para recolha eficiente de gordura.

Este grelhador é adequado para uso intensivo?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável, design de dupla grelha e base em ladrilho refratário, este grelhador foi concebido para suportar as exigências de cozinhas profissionais com uso contínuo.

Qual o material da base e qual a sua função?

A base é fabricada em ladrilho refratário, um material que garante estabilidade estrutural e contribui para a retenção e distribuição uniforme do calor, otimizando a eficiência da cozedura a brasa.