

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Grelhador de Brasa Aberta de Bancada Preto 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583001B	Modelo:	P8583001B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623353

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583001B
EAN	8421661623353
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de bancada com design de grelha aberta dupla e 5 níveis de confeção. Inclui grelha em V para melhor sabor e base de tijolo refratário. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa de bancada, com um design de grelha aberta dupla, é ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e controlo na confeção. Equipado com duas cestas de fogo e 5 níveis de confeção, permite uma adaptação precisa às necessidades culinárias.

braseira aberta bancada — Grelhador Brasa — 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
Base	Tijolo refratário
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de brasa é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, e até mesmo para serviços de catering e food trucks que procuram oferecer sabores autênticos de

grelhados. A sua versatilidade permite a confeção de carnes, peixes e vegetais com a qualidade da brasa.

Grelhador Brasa — Principais Vantagens

- Design de grelha aberta dupla que maximiza a área de confeção e a eficiência.
- Grelha em forma de V que canaliza gorduras e sucos, realçando o sabor e garantindo uma confeção uniforme.
- Base robusta de tijolo refratário que confere estabilidade e excelente retenção de calor.
- Grelha basculante com três posições para acendimento fácil do carvão, uso plano com utensílios e eficiente recolha de gordura.
- Cinco níveis de confeção que permitem um controlo preciso da intensidade do calor para diferentes tipos de alimentos.

Como se realiza a limpeza da grelha em V?

A grelha em V foi concebida para direccionar a gordura para um ponto de recolha, facilitando a limpeza. Após o uso, e com a grelha arrefecida, pode ser removida e lavada com água e detergente neutro, ou com escovas específicas para grelhadores.

Este grelhador requer alguma instalação especial?

Sendo um grelhador de bancada, a sua instalação é simplificada, necessitando apenas de ser colocado numa superfície estável e resistente ao calor. É fundamental garantir uma ventilação adequada na área de trabalho para a exaustão de fumos.

Que tipo de carvão ou lenha pode ser utilizado?

Este grelhador é compatível com carvão vegetal de qualidade profissional ou pequenas quantidades de lenha para conferir um aroma defumado. Recomenda-se o uso de combustíveis específicos para grelhadores para otimizar o desempenho e a segurança.

Qual a vantagem dos 5 níveis de confeção?

Os 5 níveis de confeção permitem ajustar a distância entre a grelha e a fonte de calor. Isto é crucial para controlar a intensidade da brasa, permitindo selar rapidamente carnes, cozinhar lentamente alimentos mais delicados ou manter pratos quentes antes de servir. ?

A base de tijolo refratário é substituível?

?

A base de tijolo refratário é projetada para alta durabilidade. Em caso de necessidade de substituição devido a desgaste extremo ou danos, é recomendável contactar o serviço de apoio técnico para obter peças originais e garantir a compatibilidade e segurança do equipamento.