

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Brasa Aberto Bancada Aço Inox 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583201SS	Modelo:	P8583201SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623681

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583201SS
EAN	8421661623681
Nº de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa aberto para bancada em aço inoxidável, com 5 níveis de confeção e grelha basculante de 3 posições. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa aberto para bancada, construído em aço inoxidável, oferece 5 níveis de confeção e uma grelha basculante com três posições, ideal para otimizar o processo de grelhar em cozinhas profissionais.

Brasa abierta lite sobremesa — Brasa Aberta Lite Bancada Aço Inoxidável — Grelhador Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V para escoamento de gorduras
Base	Tijolo refratário
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador de brasa é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares e roulotes que procuram oferecer sabores autênticos de grelhados. A sua construção robusta e design de bancada tornam-no versátil para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade da confeção a brasa.

Grelhador Brasa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Com 5 níveis de grelha e uma grelha basculante de 3 posições, permite adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e métodos de confeção.
- **Qualidade de Sabor:** A grelha em forma de V direciona a gordura para longe do calor, minimizando chamas e fumo excessivo, preservando o sabor dos alimentos.
- **Construção Durável:** Fabricado em aço inoxidável e com base de tijolo refratário, garante resistência e uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- **Otimização de Espaço:** O design de bancada é ideal para cozinhas que necessitam de equipamento de brasa sem ocupar espaço no chão.