

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

Grelhador Aberto 98cm sem Base Refratária para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581031R	Modelo:	P8581031R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623230

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581031R
EAN	8421661623230
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto profissional de 98cm de largura, sem base refratária, para maior mobilidade e instalação simplificada. Inclui grelha em V e ajuste de altura.

Descricao Completa

Este grelhador aberto de 98 cm de largura, sem base refratária, oferece flexibilidade e mobilidade para cozinhas profissionais, facilitando a instalação e adaptação a diversos espaços de confeitão.

grelhador brasa aberta — Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	98 cm
Altura	95.5 cm
Profundidade	70 cm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm (com volante)
Tipo de Grelha	Em forma de V (para escoamento de gordura)
Posições da Grelha Basculante	3 (acendimento carvão, plana, recolha gordura)
Instalação	Pontos de ancoragem robustos

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, food trucks e serviços de catering que necessitam de um equipamento de confeitão versátil e fácil de instalar. A sua mobilidade e adaptabilidade tornam-no adequado para espaços com requisitos de layout dinâmicos ou para eventos.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha profissional.
- Instalação simplificada devido ao peso reduzido e ausência de base refratária.
- Grelha em forma de V para melhor escoamento de gordura e retenção de sabor.
- Ajuste de altura fácil e preciso até 400 mm com volante.
- Grelha basculante com três posições para diversas necessidades de confeitaria.
- Design robusto com pontos de ancoragem para estabilidade e segurança.