

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 Profissional Aço Inoxidável 104x74 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581011R	Modelo:	P8581011R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623162

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581011R
EAN	8421661623162
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto profissional em aço inoxidável, com grelha em V para gestão de gorduras e ajuste de altura por volante. Inclui 2 prateleiras e grelha basculante de 3 posições.

Descricao Completa

Este grelhador aberto profissional, construído em aço inoxidável de alta qualidade, é ideal para cozinhas interiores, esplanadas ou eventos ao ar livre, permitindo uma confeção versátil.

grelhador aberto profissional — Brasa Aberta Roja — grelhador brasa aberta — Brasa Aberta Profissional — Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	104 cm
Profundidade	74 cm
Altura	167 cm
Peso	1.0 kg
Tipo de Grelha	Em forma de V (canaliza gordura)
Ajuste de Altura	Volante para fácil controlo
Prateleiras	Duas para armazenamento
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras que procuram o sabor autêntico da brasa, a hotéis e empresas de catering que realizam eventos ao ar livre. É também uma excelente opção para food trucks e roulotes que desejam oferecer grelhados de qualidade, ou para cozinhas abertas onde o equipamento é parte integrante da experiência do cliente.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Grelha em V para melhor gestão de gorduras e realce do sabor dos alimentos.
- Ajuste de altura preciso através de volante para controlo total da confeção.
- Grelha basculante com 3 posições para máxima versatilidade operacional.
- Duas prateleiras integradas para otimização do espaço de trabalho e armazenamento.

Qual o material de construção deste grelhador?

Este grelhador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência em ambientes profissionais de cozinha.

Como se ajusta a altura da grelha de confeção?

A altura da grelha é facilmente ajustável através de um volante lateral, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor sobre os alimentos para diferentes tipos de confeção.

Quais as vantagens da grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi desenhada para canalizar eficazmente a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, melhorando a retenção de sabor e a uniformidade da confeção, além de reduzir chamas indesejadas.

Este grelhador pode ser utilizado em espaços exteriores?

Sim, o design robusto e o material em aço inoxidável tornam-no perfeitamente adequado para utilização em cozinhas interiores, cozinhas abertas ou em espaços ao ar livre, como esplanadas e eventos de catering.

Quais as funcionalidades da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para facilitar o acendimento do carvão, uma posição plana para utilização com utensílios de cozinha e uma posição para recolha de gordura, aumentando a versatilidade operacional.

?