

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 Robata Profissional Aço Inoxidável Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8582010R	Modelo:	P8582010R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661622950

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8582010R
EAN	8421661622950
Cor	Vermelho
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador Robata profissional em aço inoxidável premium, 1040mm, com 3 níveis de confeitão, 5 grelhas móveis e contentores GN. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este grelhador Robata profissional, construído em aço inoxidável premium, foi concebido para otimizar espaços de cozinha exigentes, oferecendo três níveis de confeitão e flexibilidade para diversos estilos culinários. Com uma profundidade de 740 mm, enquadra-se na linha de equipamento profissional de média dimensão.

Robata profissional — Grelhador Robata — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1480 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeitão	3
Grelhas Móveis	5
Grelhas de Varão Removíveis	2
Contentor GN 2/3 (65mm)	1
Contentores GN 1/9	5
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Estabilidade	Pés ajustáveis (opcional)

Aplicações Profissionais

Este grelhador Robata é ideal para restaurantes de cozinha de fusão, churrasqueiras de alta gama, hotéis com serviço de catering e esplanadas, e estabelecimentos que procuram uma solução versátil para grelhar e manter ingredientes à mão. Adequado para cozinhas profissionais que valorizam a estética e a funcionalidade.

Grelhador Robata — Principais Vantagens

- Design robusto em aço inoxidável para durabilidade em ambientes profissionais.
- Três níveis de confeitão e cinco grelhas móveis para máxima flexibilidade culinária.
- Integração de contentores GN para organização eficiente de ingredientes e fluxo de trabalho.
- Rodas com travão para fácil movimentação e posicionamento seguro na cozinha.
- Estética moderna com acabamento vermelho, valorizando o espaço de confeitão.

Qual a profundidade deste grelhador Robata?

Este grelhador Robata tem uma profundidade de 740 mm, o que o torna adequado para cozinhas profissionais de média dimensão.

Posso ajustar a altura das grelhas de confeitão?

Sim, o grelhador Robata dispõe de três níveis de confeitão e cinco grelhas móveis, permitindo ajustar a altura conforme as necessidades de cada prato.

Este equipamento é fácil de mover na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais com travão, facilitando a sua movimentação e fixação em diferentes pontos da cozinha.

Quais os acessórios incluídos para preparação de ingredientes?

O grelhador Robata inclui um contentor GN 2/3 (65 mm de profundidade) e cinco contentores GN 1/9, ideais para organizar e ter ingredientes à mão durante a confeitão.

O acabamento vermelho é resistente ao uso profissional?

Sim, o grelhador é construído em aço inoxidável premium com um acabamento durável, projetado para suportar as exigências de uma cozinha profissional, mantendo a sua estética. ?