

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Braseira Aberta de Bancada 1040mm Aço Inoxidável 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583001SS	Modelo:	P8583001SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623414

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583001SS
EAN	8421661623414
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	5

Descricao Resumida

Braseira aberta de bancada em aço inoxidável de alta qualidade, 1040mm de largura, com 5 níveis de confeção e grelha em V para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Transforme a arte de grelhar com a braseira aberta de bancada, concebida para oferecer uma experiência culinária superior em qualquer cozinha profissional. Com um inovador sistema de grelha dupla e duas cestas de fogo, este equipamento permite um controlo excecional sobre a confeção a carvão, ideal para os momentos de maior exigência no serviço.

braseira aberta de bancada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V
Cestas de Fogo	2

Aplicações Profissionais

Para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional que procura realçar os sabores fumados da carne e peixe, esta braseira de bancada adapta-se perfeitamente, permitindo a gestão de diferentes pontos de cozedura em simultâneo. Ideal também para churrasqueiras e estabelecimentos com ementas focadas em grelhados, onde a versatilidade de 5 níveis de confeção é crucial para o controlo da mise en place durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, que assegura durabilidade e fácil higienização, essencial nas cozinhas profissionais. A grelha em forma de V é um diferencial chave, pois canaliza eficazmente a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, intensificando o sabor dos alimentos e garantindo uma confeção mais uniforme. Além disso, a sua grelha basculante com três posições oferece uma flexibilidade notável, seja para acender o carvão rapidamente, usar utensílios de cozinha de forma estável ou otimizar a recolha de gordura, assegurando o cumprimento das normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção diária desta braseira?

A limpeza da braseira deve ser realizada após cada utilização, removendo cinzas e resíduos de alimentos. As grelhas em aço inoxidável podem ser lavadas com água e detergente neutro, e a estrutura externa deve ser limpa com um pano húmido para manter a higiene.

Quais são os requisitos de espaço para instalar esta braseira de bancada?

Com 1040mm de largura e 740mm de profundidade, esta braseira requer uma bancada robusta e estável. Recomenda-se um espaço livre adequado em redor para segurança operacional e ventilação eficaz, conforme as diretrizes para equipamentos de confeção a carvão.

Como se controlam os 5 níveis de confeção e a intensidade do calor?

Os 5 níveis de confeção são ajustados através da elevação ou descida física da grelha em relação às cestas de fogo, permitindo variar a intensidade do calor e adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.

Que tipo de carvão é mais recomendado para otimizar o desempenho?

Para um desempenho ideal e duradouro, recomenda-se a utilização de carvão vegetal de boa qualidade, que produza calor consistente e mínima quantidade de fumo e cinzas, garantindo uma confeção eficiente e saborosa.

?

Qual a vantagem da grelha em forma de V na confeção?

A grelha em forma de V é projetada para direcionar a gordura e os sucos dos alimentos para um canal de recolha, evitando que gotejem diretamente sobre as brasas. Isto minimiza o fumo, previne labaredas excessivas e contribui para uma melhor retenção de sabor e confeção mais saudável.