

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

Grelhador Brasa de Bancada Ajustável Preto 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581000B	Modelo:	P8581000B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623063

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581000B
EAN	8421661623063
Cor	Preto
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de bancada em aço inox premium, com ajuste de altura até 400mm e grelha basculante. Dimensões: 1040x740x1000mm.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na confeção a brasa, este grelhador de bancada oferece controlo preciso para chefs exigentes. A sua grelha de barras otimiza a distribuição do calor, assegurando uma cozedura uniforme e uma gestão eficiente da gordura, essencial para um serviço impecável no rush. Ideal para elevar a qualidade dos pratos grelhados em qualquer cozinha profissional.

Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	1040 x 740 x 1000 mm
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm (via volante)
Posições da Grelha Basculante	3 (ignição de carvão, utensílios planos, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura a perfeição na confeção a carvão em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras de alta rotação ou hotéis com serviço de buffet premium. A sua capacidade de ajustar a altura da grelha e as posições de basculação permitem adaptar-se rapidamente a diferentes tipos de alimentos e cargas de trabalho, desde peixe delicado a carnes robustas, garantindo consistência e sabor inigualável.

Grelhador de Brasa — Porquê Escolher Este Equipamento

O design inovador com volante para ajuste de altura até 400 mm proporciona um controlo térmico sem precedentes, algo que os grelhadores estáticos não conseguem oferecer. A grelha basculante de três posições simplifica operações cruciais como a ignição do carvão e a recolha de gorduras, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na cozinha. A construção em aço inoxidável premium, aliada ao seu acabamento elegante em preto, assegura durabilidade e uma estética profissional, distinguindo este equipamento pela sua robustez e funcionalidade superior.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de confeção ideal para este grelhador?

Com uma área útil de confeção de 1040x740 mm, este grelhador é adequado para estabelecimentos de médio a grande volume, permitindo grelhar simultaneamente diversas porções de carne, peixe ou legumes. É ideal para cozinhas que necessitam de resposta rápida em períodos de maior afluxo.

Como o ajuste de altura da grelha beneficia o processo de confeção?

O ajuste de altura da grelha, até 400 mm, permite controlar a intensidade do calor aplicado aos alimentos, prevenindo queima e garantindo o ponto de cozedura perfeito. É crucial para selar carnes, cozinhar lentamente ou apenas manter quente, oferecendo versatilidade única ao Chef.

Qual a funcionalidade da grelha basculante de três posições?

A grelha basculante oferece três posições: para ignição de carvão, para colocação de utensílios de cozinha planos e para recolha eficiente de gordura. Esta versatilidade otimiza o manuseamento do carvão e a limpeza, melhorando a eficiência operacional e a higiene.

Este grelhador é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável premium e o design com grelha de barras facilitam a limpeza após o uso. A posição de recolha de gordura da grelha basculante ajuda a direcionar os resíduos, simplificando a manutenção diária e prolongando a vida útil do equipamento.

É possível utilizar este equipamento em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sendo um grelhador de bancada, requer uma superfície estável e resistente ao calor, bem como uma ventilação adequada, como uma hotte extratora. É ideal para restaurantes,

churrasqueiras ou áreas de confeitaria em hotéis que pretendam oferecer a autêntica experiência de grelhados a carvão.