

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 de Brasa Aberto de Bancada Inox 98cm – 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583230SS	Modelo:	P8583230SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623759

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583230SS
EAN	8421661623759
Instalação	De Bancada
Nº de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável, 98 cm de largura, com 5 níveis de cozedura e grelha basculante para máxima versatilidade em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Concebido para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, este grelhador de brasa aberto de bancada redefine a versatilidade. Com 5 níveis de cozedura ajustáveis e uma estrutura leve em aço inoxidável, permite uma adaptação rápida a diferentes necessidades de confeção e espaços.

Grelhador de Brasa Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	980 mm
Altura	955 mm
Profundidade	700 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5

Aplicações Profissionais

Para o Chef executivo que procura agilidade na criação de ementas sazonais ou grelhados de autor, este equipamento oferece a precisão necessária para o ponto perfeito da carne ou peixe. Ideal para o proprietário de snack-bar ou hamburgueria que necessita de um sistema de grelhados a carvão eficiente para o rush do almoço, ou para empresas de catering que valorizam a facilidade de transporte e montagem em eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção em aço inoxidável premium não só garante durabilidade e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP, mas também uma distribuição de calor superior através da grelha de barras inovadora, otimizando o sabor e a textura dos alimentos. A grelha basculante com três posições – para acendimento rápido, para uso plano com panelas ou para recolha de gordura – oferece uma funcionalidade inigualável, aumentando a produtividade e a segurança na gestão da brasa sem a necessidade de bases refratárias pesadas.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um grelhador sem base refratária?

A ausência de base refratária confere a este grelhador maior mobilidade e flexibilidade na instalação, tornando-o mais leve e adaptável a diversos layouts de cozinha ou eventos de catering, sem comprometer a qualidade da confeção a brasa.

Como se gere a gordura e os resíduos de brasa neste equipamento?

O design inovador inclui uma grelha basculante com uma posição específica para a recolha de gordura, facilitando a limpeza e a manutenção. A grelha de barras também ajuda a uma gestão mais eficaz da gordura durante a cozedura.

Este grelhador é adequado para que tipo de espaços de cozinha?

Devido ao seu design de bancada e à sua versatilidade, é ideal para cozinhas de restaurantes de pequena e média dimensão, snack-bares, hamburguerias, ou até para empresas de catering que necessitam de uma solução de grelhados a carvão eficiente e adaptável.

Quais os materiais de construção e a sua relevância para a higiene?

Fabricado em aço inoxidável premium, este grelhador oferece uma superfície lisa e não porosa, essencial para a higiene alimentar em ambientes profissionais. Este material facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias, cumprindo as normas HACCP.

Que tipo de manutenção é recomendada para garantir a longevidade?

Para assegurar a durabilidade e o desempenho, recomenda-se a limpeza regular das grelhas e das superfícies em aço inoxidável após cada utilização. A remoção frequente de cinzas e resíduos de gordura é crucial para evitar acumulações e manter a eficiência térmica.