

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 Aberta de Bancada em Aço Inoxidável 104cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583101SS	Modelo:	P8583101SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623551

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583101SS
EAN	8421661623551
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa em aço inox com 5 níveis de confeção e grelha basculante. Ideal para texturas autênticas e controlo total.

Descricao Completa

Grelhador de brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cozedura	5
Grelha	Formato em V
Base	Tijolo Refratário
Design da Grelha	Basculante com 3 Posições

Aplicações Profissionais

Porquê Escolher Este Equipamento

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção do grelhador de brasa?	?
---	---

A grelha em V, concebida para canalizar gorduras, deve ser removida e limpa após cada utilização com produtos específicos para aço inoxidável e resíduos de brasa. A base de tijolo refratário requer limpeza de cinzas e resíduos sólidos.

Qual a capacidade de confeção deste grelhador em períodos de maior procura?

Com uma largura de 1040 mm e 5 níveis de cozedura ajustáveis, este grelhador permite gerir múltiplas preparações em simultâneo, otimizando o rendimento durante o rush do serviço, ideal para um restaurante com 60-80 covers.

Quais os benefícios da grelha basculante e das suas três posições?

A funcionalidade basculante permite três posições distintas: para acender o carvão de forma eficiente, para cozinhar com utensílios planos ou para facilitar a recolha de gordura. Esta versatilidade otimiza o controlo da confeção e a limpeza.

Porque é que o design de grelha em V é crucial para a qualidade dos pratos?

O design em V canaliza eficazmente a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, impedindo chamas indesejadas e garantindo que os alimentos são cozinhados de forma mais uniforme. Este sistema contribui para uma melhor retenção do sabor e uma confeção mais saudável.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais da instalação deste grelhador de brasa?

Este grelhador de brasa de bancada é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, ou hotéis que pretendam oferecer pratos com o autêntico sabor da brasa. A sua robustez e design em aço inoxidável enquadram-se em cozinhas profissionais exigentes.