

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 Aberto Inox 5 Níveis de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583111SS	Modelo:	P8583111SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623612

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583111SS
EAN	8421661623612
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador profissional em aço inoxidável para lenha e carvão, com 5 níveis de confeção e grelha em V. Inclui base refratária, rodas e prateleiras.

Descricao Completa

Este grelhador aberto em aço inoxidável foi concebido para uso profissional, permitindo a confeção de alimentos com lenha ou carvão em 5 níveis distintos, ideal para restaurantes e cozinhas com brasa.

Brasa Aberta Lite Inox — Brasa aberta profissional — Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em V, para drenagem de gorduras
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Prateleiras	2 integradas
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)
Largura	1040 mm
Altura	1475 mm
Profundidade	740 mm
Peso	1.0 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução robusta para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, e hotéis que oferecem serviço de grelhados. É igualmente adequado para food trucks de especialidade ou cantinas que procuram a autenticidade da confeção a lenha ou

carvão.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

A versatilidade deste grelhador permite a utilização de lenha ou carvão, com 5 níveis de confeitão e uma grelha basculante para diferentes necessidades. A grelha em V assegura uma drenagem eficiente de gorduras, promovendo uma confeitão mais saudável e facilitando a limpeza. Construído em aço inoxidável e com base de tijolo refratário, garante durabilidade e resistência. A mobilidade é assegurada pelas rodas frontais com travão, e as duas prateleiras integradas oferecem arrumação prática para utensílios e ingredientes.

Que tipo de combustível pode ser utilizado neste grelhador?

Este grelhador foi concebido para funcionar tanto com lenha como com carvão, oferecendo versatilidade na escolha do combustível para a confeitão.

Como funciona o sistema de drenagem de gorduras?

A grelha em forma de V é especificamente desenhada para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, melhorando o sabor e facilitando a limpeza.

É fácil movimentar este grelhador na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões, permitindo uma fácil movimentação e fixação segura na posição desejada.

Quais as vantagens dos 5 níveis de confeitão?

Os 5 níveis de confeitão permitem ajustar a distância entre os alimentos e a fonte de calor, oferecendo um controlo preciso sobre a temperatura e o ponto de confeitão desejado para diferentes tipos de alimentos.

Para que serve a grelha basculante?

A grelha basculante possui três posições: uma para acendimento do carvão, uma plana para utensílios de cozinha e uma para recolha de gordura, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

?