

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



Grelhador a Brasa Aço Inoxidável 5 Níveis 1040x740mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583211SS	Modelo:	P8583211SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623742

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583211SS
EAN	8421661623742
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a brasa profissional em aço inoxidável, com 5 níveis de confeção e grelha em V para gestão de gorduras. Inclui rodas e estantes integradas.

Descricao Completa

Um grelhador a brasa em aço inoxidável, projetado para cozinhas profissionais, oferece 5 níveis de confeção e uma grelha em V para gestão de gorduras.

Brasa Aberta Lite Inox — Brasa aberta lite — Grelhador a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V
Base	Ladrilho refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 estantes integradas
Função Grelha	Basculante (3 posições)

Aplicações Profissionais

Este grelhador a brasa é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a tascas, snack-bares e food trucks.

É igualmente uma solução robusta para cantinas e serviços de catering que procuram o sabor autêntico da confeção a carvão.

Grelhador a Brasa — Principais Vantagens

- A grelha em forma de V foi desenhada para canalizar eficazmente a gordura e os sucos, afastando-os da fonte de calor, o que melhora a retenção do sabor e assegura uma confeção mais uniforme.
- A base robusta em ladrilho refratário confere estabilidade superior e durabilidade ao equipamento, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- Equipado com rodas frontais com travão, o grelhador oferece fácil mobilidade, permitindo reposicioná-lo conforme as necessidades operacionais da sua cozinha.
- Dispõe de duas estantes integradas que proporcionam um armazenamento conveniente para carvão, utensílios ou outros acessórios essenciais para a confeção na brasa.
- A função de grelha basculante permite três posições distintas: para acender o carvão, plana para utilização com utensílios de cozinha, e para recolha de gordura, adaptando-se a diferentes métodos de confeção.

Como a grelha em forma de V contribui para a qualidade da confeção?

A grelha em forma de V foi projetada para canalizar a gordura e os sucos para longe da fonte de calor. Isto evita que a gordura pingue diretamente no carvão, reduzindo chamas indesejadas e fumo excessivo, ao mesmo tempo que realça o sabor dos alimentos e garante uma confeção mais uniforme.

Qual a importância da base em ladrilho refratário?

A base em ladrilho refratário é crucial para a estabilidade e durabilidade do grelhador. Ajuda a reter e distribuir o calor de forma mais eficiente, otimizando o consumo de carvão e proporcionando uma superfície de trabalho mais segura e resistente ao uso contínuo em altas temperaturas.

Este grelhador é fácil de movimentar na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões. Esta característica permite uma fácil mobilidade, facilitando o seu posicionamento e deslocação na cozinha profissional, ao mesmo tempo que os travões garantem que o equipamento permanece seguro e estável durante a utilização.

Quantos níveis de confeção este grelhador oferece?

?

Este grelhador a brasa oferece 5 níveis de confeitão distintos. Esta versatilidade permite ajustar a distância entre a grelha e a fonte de calor, controlando a intensidade da confeitão para diferentes tipos de alimentos e resultados desejados.

Para que serve a função de grelha basculante?

A função de grelha basculante oferece três posições: uma para facilitar o acendimento do carvão, outra plana para a utilização de utensílios de cozinha como panelas ou frigideiras, e uma terceira para a recolha eficiente de gordura. Esta funcionalidade aumenta a versatilidade do grelhador para diversas técnicas culinárias.