

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha de Varas Inox para Forno a Brasa 766x648 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8514007	Modelo:	P8514007
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661621984

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8514007
EAN	8421661621984
Material	Inox

Descricao Resumida

Grelha robusta em aço inoxidável para fornos a brasa. Ideal para cozinhar diretamente sobre o calor intenso, garantindo durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta grelha de varas em aço inoxidável foi concebida para utilização em fornos a brasa, garantindo resistência a altas temperaturas e durabilidade em ambientes de cozinha profissional. A sua estrutura robusta permite cozinhar diretamente sobre a brasa com eficiência e segurança.

Grelha Inox Forno Brasa — Grelha Varilha Inox — Grelha Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	766 mm
Comprimento	648 mm
Altura	20 mm
Peso	11.21 kg

Aplicações Profissionais

Esta grelha é indispensável em estabelecimentos que utilizam fornos a brasa para confecção, como churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, e hotéis com serviço de grelhados. É igualmente adequada para food trucks e roulotes que apostam na cozedura a brasa para oferecer um sabor autêntico aos seus clientes.

Grelha Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável, resiste à corrosão e ao desgaste provocado pelas altas temperaturas.
- **Higiene Garantida:**** O material liso e não poroso facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Cozedura Uniforme:**** As varas permitem uma distribuição eficaz do calor, assegurando uma cozedura homogénea dos alimentos.
- **Manuseamento Seguro:**** Design robusto que oferece estabilidade durante a utilização intensiva em cozinhas profissionais.