

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 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583200SS	Modelo:	P8583200SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623650

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583200SS
EAN	8421661623650
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa aberto em aço inoxidável para bancada, com grelha dupla e 5 níveis de confeção. Ideal para cozinhas profissionais, garante distribuição uniforme de calor e fácil gestão de gordura.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa aberto de bancada, construído em aço inoxidável, oferece uma solução robusta para a confeção em cozinhas profissionais. Com um design inovador de grelha dupla e 5 níveis de confeção, otimiza a distribuição de calor para resultados consistentes.

grelhador de brasa aberta — Grelhador de Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	1040 mm
Altura	810 mm
Profundidade	740 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barra
Base	Tijolo Refratário
Grelha Inclinável	3 Posições (acendimento, plana, recolha de gordura)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, e estabelecimentos de catering que necessitam de um grelhador versátil para confeção de carnes, peixe e vegetais com sabor autêntico a brasa. Adequado para cozinhas com espaço limitado em

bancada, como snack-bares, tascas e roulotes.

Grelhador de Bancada — Principais Vantagens

Este grelhador destaca-se pela sua versatilidade e eficiência. Os 5 níveis de confeção permitem adaptar a intensidade do calor a diferentes alimentos, enquanto a grelha de barra assegura uma distribuição uniforme e facilita a gestão da gordura. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. O design de bancada otimiza o espaço, tornando-o ideal para operações com área limitada.

Qual a profundidade real deste grelhador de bancada?

A profundidade deste grelhador é de 740 mm, tornando-o adequado para bancadas de trabalho padrão em cozinhas profissionais.

Como é feita a gestão da gordura durante a confeção?

A grelha inclinável possui uma posição específica para recolha de gordura, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene durante e após a utilização.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes vermelhas, aves, peixe, marisco e vegetais, conferindo-lhes o sabor característico da confeção a brasa.

Quais são as vantagens dos 5 níveis de confeção?

Os 5 níveis permitem um controlo preciso da distância entre a grelha e a brasa, otimizando a temperatura para diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção desejados.

A base de tijolo refratário requer alguma manutenção especial?

A base de tijolo refratário é robusta e durável, requerendo apenas limpeza regular para remover cinzas e resíduos. Não exige manutenção complexa, contribuindo para a longevidade do equipamento.

?