

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

Grelhador de Brasa de Bancada Aço Inoxidável 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583100SS	Modelo:	P8583100SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623520

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583100SS
EAN	8421661623520
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável com 1040mm de largura. Inclui grelha aberta dupla, cesto de fogo e 5 níveis de confeção para controlo preciso.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável, com 1040mm de largura, foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, oferecendo versatilidade e controlo na confeção de alimentos. Apresenta um design de grelha aberta dupla e um cesto de fogo integrado para uma gestão eficiente do calor e da gordura.

grelhador brasa aberta bancada — grelhador de brasa aberta — Grelhador Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barra, Aberta Dupla
Base	Tijolo Refratário
Funcionalidade	Grelha basculante (3 posições)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, tascas, e rouletes que procuram adicionar o sabor autêntico da brasa às suas ementas. A sua dimensão compacta de bancada torna-o adequado para cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam da qualidade na confeção de grelhados.

Grelhador Brasa — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Confeção:**** Com 5 níveis de confeção e uma grelha basculante de três posições, permite adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e métodos de cozedura.
- ****Distribuição Uniforme do Calor:**** A grelha de barra e a base robusta de tijolo refratário asseguram uma distribuição homogénea do calor, resultando em grelhados perfeitos.
- ****Gestão de Gordura Simplificada:**** O design da grelha facilita a recolha de gordura, contribuindo para uma confeção mais saudável e uma limpeza mais fácil.
- ****Durabilidade e Estabilidade:**** Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade e com uma base de tijolo refratário, garante robustez e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.

Que tipo de combustível utiliza este grelhador de brasa?

Este grelhador foi concebido para funcionar com carvão, utilizando o cesto de fogo incorporado para uma ignição e manutenção eficientes da brasa.

Como se realiza a limpeza e manutenção da grelha?

A grelha de barra e o design em aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se a remoção regular dos resíduos de gordura e cinzas, e a limpeza das superfícies com produtos adequados para aço inoxidável após cada utilização.

Quais são as vantagens dos 5 níveis de confeção?

Os 5 níveis de confeção permitem ajustar a distância entre a grelha e a brasa, proporcionando um controlo preciso sobre a intensidade do calor. Isto é crucial para grelhar diferentes tipos de alimentos, desde carnes mais espessas a vegetais delicados, garantindo sempre o ponto de cozedura ideal.

É possível utilizar utensílios de cozinha diretamente na grelha?

Sim, a grelha basculante possui uma posição plana que é ideal para colocar utensílios de cozinha, como panelas ou frigideiras de ferro fundido, permitindo uma maior versatilidade na confeção de pratos sobre a brasa.

Este grelhador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a base de tijolo refratário garantem a durabilidade e estabilidade necessárias para suportar o ritmo de trabalho exigente de uma cozinha profissional, desde restaurantes a snack-bares.