

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



Hotelequip.pt

Grelhador Aberto Profissional Aço Inoxidável 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583210SS	Modelo:	P8583210SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623711

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583210SS
EAN	8421661623711
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto robusto em aço inoxidável para cozinhas profissionais. Com 5 níveis de confeção, base refratária e rodas para mobilidade.

Descricao Completa

Um grelhador aberto profissional em aço inoxidável, concebido para oferecer flexibilidade e robustez em ambientes de cozinha exigentes. Permite confeção em 5 níveis e integra uma grelha de barras para distribuição otimizada do calor.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travões
Armazenamento	2 prateleiras integradas
Função Grelha	Basculante com 3 posições

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares que procuram um equipamento robusto e versátil para grelhados. A sua mobilidade torna-o adequado para eventos de catering, food trucks e roulotes, permitindo uma adaptação rápida a diferentes espaços e necessidades de serviço.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável premium garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais. Os 5 níveis de confeitão e a grelha de barras otimizam a distribuição de calor, resultando em grelhados mais uniformes e com melhor gestão de gorduras. A base de tijolo refratário oferece estabilidade e retenção de calor. As rodas frontais com travões facilitam a movimentação e posicionamento seguro. A função de grelha basculante com três posições permite acender o carvão, usar utensílios de cozinha ou recolher gorduras de forma eficiente. As duas prateleiras integradas proporcionam espaço de arrumação conveniente.

Qual o material de construção deste grelhador?

É construído em aço inoxidável premium, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de higienização, características essenciais para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Quantos níveis de confeitão oferece e qual a vantagem?

Dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor e a proximidade dos alimentos à brasa, ideal para diferentes tipos de grelhados e pontos de cozedura.

Este grelhador é fácil de mover na cozinha?

Sim, está equipado com rodas frontais que possuem travões, facilitando a sua movimentação e posicionamento seguro em qualquer área da cozinha ou evento.

Para que serve a função de grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: para acender o carvão, para uma superfície plana adequada a utensílios de cozinha e para facilitar a recolha de gorduras, aumentando a versatilidade do equipamento.

É adequado para uso em food trucks ou roulotes?

Sim, devido à sua construção robusta, mobilidade com rodas e dimensões, é uma excelente opção para food trucks, roulotes e eventos de catering que necessitem de um grelhador versátil e transportável.

?