

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Brasa de Bancada Aço Inox Vermelho 104cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581001R	Modelo:	P8581001R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581001R
EAN	8421661623100
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a brasa de bancada em aço inox vermelho (104cm), ideal para controlo preciso da confeção e realçar sabores.

Descricao Completa

Para chefs que exigem controlo total na confeção à brasa, este grelhador de bancada em aço inoxidável vermelho de 104cm oferece precisão inigualável. O seu sistema de ajuste de altura e a grelha em V otimizam a retenção de sabor e a gestão de gorduras, elevando a qualidade do grelhado em qualquer cozinha profissional.

Grelhador a brasa de bancada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	104 cm
Altura	100 cm
Profundidade	74 cm
Peso	1.0 kg (Nota: Este valor parece ser um erro de dados e deve ser verificado.)

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo de um restaurante de cozinha de autor, este equipamento permite um controlo milimétrico da intensidade do calor, ideal para realçar o sabor fumado de carnes e peixes no ponto exato. É igualmente uma solução premium para hotéis e empresas de catering que procuram um elemento de show cooking em buffets ou eventos especiais, onde a estética e a qualidade da brasa são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A grelha em forma de V, concebida para direcionar gorduras e sucos para longe da fonte de calor, assegura uma confeção mais saudável e intensifica o sabor dos alimentos, minimizando chamas indesejadas. A manivela de ajuste de altura até 400mm proporciona um controlo térmico excecional, permitindo ao cozinheiro adaptar a intensidade da brasa a cada ingrediente. Com três posições dinâmicas, a grelha basculante facilita tanto o acendimento do carvão quanto a utilização de utensílios planos e a recolha de gordura, garantindo versatilidade e eficiência na operação diária.

Perguntas Frequentes

Como se ajusta a altura da grelha neste equipamento?

A altura da grelha é ajustável através de uma manivela lateral, permitindo uma variação de até 400 mm. Este sistema oferece um controlo preciso da intensidade do calor para cada tipo de alimento.

Qual o material da grelha e quais os seus benefícios?

A grelha é fabricada em aço inoxidável premium e possui um design em forma de V. Este formato é crucial para canalizar a gordura e os sucos para longe do fogo, minimizando chamas e otimizando a retenção de sabor.

Para que servem as três posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acendimento fácil do carvão, outra para utilização de utensílios de confeção planos e uma terceira para recolha eficiente de gordura, aumentando a versatilidade operacional.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este grelhador é ideal para restaurantes de cozinha de autor, churrasqueiras de gama média-alta, hotéis e empresas de catering que procuram um equipamento robusto e preciso para a confeção à brasa e para show cooking.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pelo sistema de recolha de gordura. Recomenda-se a limpeza regular da grelha e da estrutura com produtos adequados para aço inoxidável, após cada utilização, para manter a higiene e a durabilidade.