

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.



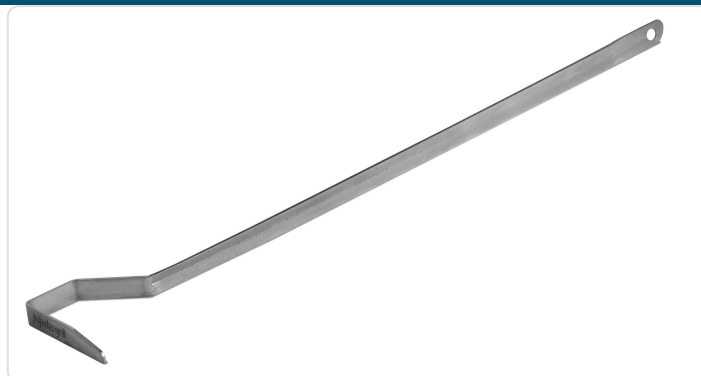
Acesso rapido
ao produto

Atiçador Aço Inoxidável 65 cm para Forno e Braseira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851005S	Modelo:	P851005S
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661621465

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851005S
EAN	8421661621465
Tipo	Forno

Descricao Resumida

Atizador profissional de 65 cm em aço inoxidável, ideal para manusear carvão e cinza em fornos e grelhadores. Garante segurança e controlo.

Descricao Completa

Este atizador de 65 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para o manuseamento seguro e eficiente de carvão e cinza em equipamentos de confeção profissional, mantendo as mãos afastadas do calor.

atizador inox profissional — atizador de carvão — Atizador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	65 cm
Largura da Ponta	10 cm
Altura da Ponta	3.5 cm
Peso	0.49 kg

Aplicações Profissionais

Este atizador é ideal para chefs e profissionais em churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias com grelhadores a carvão, tascas, roulotes e food trucks. É uma ferramenta indispensável para fornos a brasa, grelhadores e qualquer equipamento que utilize carvão, permitindo o controlo preciso do calor e a remoção de cinzas.

Atizador — Principais Vantagens

O atizador de 65 cm oferece uma distância de segurança crucial ao manusear carvão quente. A sua ponta larga e plana permite um controlo superior sobre o carvão e as cinzas, otimizando a eficiência da confeção. A argola na extremidade oposta facilita o manuseamento e permite um armazenamento prático e suspenso.

Qual o material deste atizador e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional e contacto com altas temperaturas e cinzas.

Qual o comprimento total do atizador e porquê é importante?

O atizador tem um comprimento total de 65 cm. Esta dimensão é crucial para garantir a segurança do utilizador, mantendo as mãos e o corpo a uma distância segura do calor intenso do carvão e das chamas.

Como a ponta larga e plana contribui para a eficiência?

A ponta larga e plana de 10 cm de largura e 3.5 cm de altura permite um controlo superior ao espalhar, mover ou remover carvão e cinzas, otimizando a distribuição de calor e a limpeza do equipamento.

Este atizador é adequado para que tipo de equipamentos?

É ideal para fornos a brasa, grelhadores a carvão, churrasqueiras e qualquer equipamento de cozinha profissional que utilize carvão como fonte de calor, onde o manuseamento seguro é fundamental.

Como deve ser armazenado para maior durabilidade?

Para maior durabilidade e conveniência, o atizador pode ser pendurado através da argola na sua extremidade, mantendo-o acessível e protegido de danos quando não está em uso.