

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



Grelhador Brasa Bancada Aço Inox - 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583131SS	Modelo:	P8583131SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623629

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583131SS
EAN	8421661623629
Nº de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador de brasa profissional de bancada em aço inoxidável, com 5 níveis de cocção e grelha em V. Oferece mobilidade e versatilidade para a sua cozinha.

Descricao Completa

Este grelhador de brasa de bancada em aço inoxidável oferece uma solução de grelha otimizada para cozinhas profissionais, com 5 níveis de cocção e grelha em V para uma gestão eficiente de gorduras.

Grelhador de Brasa Aberta Lite — Grelhador Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cocção	5
Tipo de Grelha	Em V, dupla
Cesto de Fogo	1, incorporado
Posições da Grelha	3 (iluminação carvão, plana, recolha gordura)
Instalação	De bancada

Aplicações Profissionais

Este grelhador de brasa é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que procuram uma solução de grelha compacta e eficiente. A sua versatilidade também o torna adequado para cantinas e serviços de catering que necessitem de grelhar alimentos com controlo preciso.

Grelhador Brasa — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha devido à ausência de base refratária pesada.
- Instalação simplificada e peso reduzido para fácil adaptação a diferentes espaços.
- Grelha em forma de V que canaliza gorduras e sucos, otimizando o sabor e a cocção.
- Cinco níveis de cocção para um controlo preciso da temperatura e versatilidade culinária.
- Grelha basculante com três posições para iluminação de carvão, cocção plana e recolha de gordura.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e fácil limpeza.

Qual a vantagem de não ter base refratária?

A ausência de base refratária confere ao grelhador maior mobilidade, peso reduzido e uma instalação mais fácil, permitindo flexibilidade na organização da sua cozinha.

Como funciona a grelha em V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar as gorduras e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, o que ajuda a reduzir chamas e a reter melhor o sabor, garantindo uma cocção mais uniforme.

Quantos níveis de cocção possui este grelhador?

Este grelhador de brasa dispõe de 5 níveis de cocção, permitindo ajustar a intensidade do calor e a distância da grelha à brasa para diferentes tipos de alimentos e resultados desejados.

Quais as posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para iluminação do carvão, uma posição plana para cocção com utensílios e uma para recolha de gordura, adaptando-se às suas necessidades específicas.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, churrasqueiras, snack-bares e food trucks, que necessitem de uma solução de grelha de brasa compacta, eficiente e versátil para a sua produção diária.