

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 Aberto de Bancada Aço Inoxidável 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581001SS	Modelo:	P8581001SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581001SS
EAN	8421661623117
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto de bancada em aço inoxidável com 1040mm de largura. Possui grelha em V para escoamento de gordura e ajuste de altura até 400mm.

Descricao Completa

Este grelhador aberto de bancada em aço inoxidável, com 1040mm de largura, foi concebido para otimizar a confecção de grelhados em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Largura	1040 mm
Altura	1000 mm
Profundidade	740 mm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura	Até 400 mm, com volante
Posições da Grelha	3 posições dinâmicas (basculante)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares, e estabelecimentos de catering que necessitam de um grelhador versátil e robusto para a confecção de carnes, peixes e vegetais.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

A grelha em forma de V canaliza eficazmente a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, melhorando a retenção do sabor e a uniformidade da confecção. O ajuste preciso da altura até 400 mm, através de um volante, oferece controlo total sobre o processo de grelhar. Além disso, a grelha basculante com três posições dinâmicas facilita a ignição do carvão, a colocação de utensílios planos e a recolha eficiente de gordura, tornando-o um equipamento altamente adaptável.