

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 Aberta Vermelho 1040x740mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583210R	Modelo:	P8583210R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583210R
EAN	8421661623704
Cor	Vermelho
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a brasa aberto vermelho com 1040 mm de largura, 5 níveis de confeção e grelha basculante. Inclui base refratária, rodas com travões e prateleiras.

Descricao Completa

Este grelhador a brasa aberto, com acabamento vermelho e 1040 mm de largura, foi concebido para oferecer flexibilidade e controlo na confeção, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade.

Grelhador a Brasa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Altura	1475 mm
Profundidade	740 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barras para distribuição de calor e gestão de gordura
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travões
Armazenamento	2 prateleiras integradas
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, e estabelecimentos de catering que procuram um equipamento versátil para confeitão a brasa. A sua capacidade e design adaptam-se a cozinhas de hotéis e tascas modernas que valorizam o sabor autêntico do grelhado.

Grelhador a Brasa — Principais Vantagens

A grelha de barras otimiza a distribuição de calor e facilita a gestão da gordura, resultando em confeitões mais uniformes. A base de tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade. Com 5 níveis de confeitão e uma grelha basculante de três posições, oferece máxima flexibilidade para diferentes tipos de alimentos e métodos de cozedura. As rodas frontais com travões permitem fácil movimentação e posicionamento seguro, enquanto as prateleiras integradas proporcionam armazenamento conveniente.

Qual a profundidade deste grelhador?

A profundidade total do grelhador é de 740 mm.

Quantos níveis de confeitão oferece?

Este grelhador dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor conforme o alimento.

É fácil de mover e fixar?

Sim, está equipado com rodas frontais com travões, o que facilita a sua movimentação e garante um posicionamento seguro.

Para que serve a grelha basculante?

A grelha basculante tem três posições: para acendimento do carvão, para utilização plana com utensílios de cozinha e para recolha de gordura, adaptando-se a diversas necessidades.

Onde posso armazenar os meus utensílios?

O grelhador inclui duas prateleiras integradas que oferecem espaço conveniente para armazenar utensílios e outros essenciais de grelha.

?