

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braseiro Aberto de Bancada 104x74 cm - 5 Níveis de Cozedura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583200B	Modelo:	P8583200B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623636

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583200B
EAN	8421661623636
Instalação	De Bancada
N° de Níveis	5

Descricao Resumida

Braseiro aberto de bancada em aço inoxidável, com grelha dupla e 5 níveis de cozedura. Ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e controlo na confeção.

Descricao Completa

Este braseiro aberto de bancada foi concebido para otimizar a confeção em cozinhas profissionais, integrando uma grelha dupla e 5 níveis de cozedura para versatilidade.

Braseiro Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Vermelho
Largura	104 cm
Profundidade	74 cm
Altura	81 cm
Níveis de Cozedura	5
Tipo de Grelha	Dupla, basculante (3 posições)
Base	Tijolo refratário

Aplicações Profissionais

Este braseiro é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras, a hamburgarias gourmet, tascas, food trucks e serviços de catering que procuram a autenticidade do grelhado a carvão.

Braseiro Aberto — Principais Vantagens

- Versatilidade de Cozedura:** Os 5 níveis de cozedura e a grelha basculante com 3 posições permitem adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e métodos de confeção.
- Distribuição de Calor:** A grelha de barra e a base de tijolo refratário asseguram uma distribuição de calor uniforme para resultados consistentes.

- **Gestão de Gordura:** O design facilita a recolha de gordura, contribuindo para uma confeção mais limpa e saudável.
- **Estabilidade e Durabilidade:** A robusta base de tijolo refratário confere estabilidade e resistência ao equipamento em ambientes de uso intensivo.