

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 Aberto de Bancada Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581000R	Modelo:	P8581000R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581000R
EAN	8421661623070
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto de bancada em aço inoxidável vermelho, com 1040mm de largura. Inclui ajuste de altura até 400mm e grelha basculante de 3 posições para confeção versátil.

Descricao Completa

Este grelhador aberto de bancada foi concebido para otimizar a distribuição de calor e facilitar a gestão de gorduras, garantindo uma confeção uniforme e eficiente em cozinhas profissionais.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1000 mm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm (com volante)
Posições da Grelha Basculante	3 (acendimento, utensílios planos, recolha gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria em Portugal. A sua versatilidade e design compacto tornam-no perfeito para snack-bares, hamburgarias, tascas, roulotes, food trucks e restaurantes de cozinha tradicional que procuram um equipamento eficiente para grelhados. Também é adequado para pastelarias com confeção e cafés com cozinha que desejam expandir a sua oferta de pratos grelhados.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- **Confeção Uniforme:** A grelha de barra maximiza a distribuição de calor, assegurando uma confeção mais homogénea dos alimentos.
- **Controlo Preciso:** O volante permite um ajuste exato da altura da grelha até 400 mm, oferecendo controlo total sobre o processo de grelhar.
- **Versatilidade Operacional:** A grelha basculante com três posições dinâmicas facilita o acendimento do carvão, a utilização de utensílios planos e a recolha eficiente de gorduras.
- **Gestão de Gorduras:** O design inovador da grelha e as posições basculantes contribuem para uma gestão mais fácil e higiénica das gorduras.
- **Design Robusto:** Construído em aço inoxidável premium, garante durabilidade e resistência para o uso intensivo em cozinhas profissionais.