

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

Grelhador Aberto Sobre mesa Vermelho - 5 Níveis de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583200R	Modelo:	P8583200R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623643

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583200R
EAN	8421661623643
Cor	Vermelho
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador aberto de sobremesa com acabamento vermelho, ideal para cozinhas profissionais. Dispõe de 5 níveis de cozedura e grelha basculante para máxima versatilidade e controlo de gorduras.

Descricao Completa

Este grelhador aberto de sobremesa, com um acabamento vermelho distinto, foi concebido para a confeção eficiente em cozinhas profissionais. A sua estrutura robusta e grelha basculante oferecem versatilidade.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	104 cm
Altura	81 cm
Profundidade	74 cm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cozedura	5
Tipo de Grelha	Barra, basculante (3 posições)
Base	Ladrilho refratário
Design	Sem cestos de fogo

Aplicações Profissionais

Este grelhador de sobremesa é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. A sua versatilidade torna-o ideal para food trucks, roulotes e serviços de catering que necessitem de uma

estação de grelhados eficiente e adaptável.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Oferece 5 níveis de cozedura para adaptar a intensidade do calor aos diferentes alimentos.
- A grelha basculante com três posições permite acender o carvão, cozinhar com utensílios ou recolher gordura de forma eficaz.
- O design sem cestos de fogo otimiza o espaço e a gestão do calor.
- A grelha de barra melhora a distribuição do calor, assegurando uma cozedura mais uniforme.
- A base robusta em ladrilho refratário garante estabilidade e durabilidade do equipamento.