

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

Braseira Aberta de Bancada Vermelha 1040mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583101R	Modelo:	P8583101R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623544

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583101R
EAN	8421661623544
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Braseira aberta de bancada com design de grelha dupla e cesto de fogo integrado. Possui 5 níveis de confeção e grelha em V para drenagem de gordura.

Descricao Completa

Esta braseira aberta de bancada, com um design inovador de grelha dupla e cesto de fogo integrado, é ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência na confeção. O seu acabamento vermelho confere um toque distintivo ao ambiente de trabalho.

brasa aberta bancada — Braseira Aberta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Altura	810 mm
Profundidade	740 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V
Base	Tijolo refratário

Aplicações Profissionais

Esta braseira de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. A sua versatilidade permite a confeção de carnes grelhadas, peixe e vegetais, adaptando-se a cozinhas com espaço limitado ou que necessitem de um ponto de braseado adicional para eventos e catering.

Braseira — Principais Vantagens

- A grelha em forma de V direciona a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, otimizando a retenção de sabor e garantindo uma confeitura uniforme.
- Os 5 níveis de confeitura permitem um controle preciso da temperatura e do ponto de cozadura para diferentes tipos de alimentos.
- A grelha basculante oferece três posições: para acender o carvão, plana para utensílios de cozinha e para recolha de gordura, aumentando a adaptabilidade.
- A base robusta em tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- O design de bancada oferece flexibilidade na instalação, permitindo otimizar o espaço na cozinha profissional.