

# 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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Braseira Aberta Vermelha 5 Níveis de Confeção Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP8583211R	<b>Modelo:</b>	P8583211R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661623735

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P8583211R
<b>EAN</b>	8421661623735

### Descricao Resumida

Braseira aberta com 5 níveis de confeção e grelha em V para otimizar o sabor. Inclui base refratária, rodas com travão e estantes de apoio. Ideal para grelhados.

## Descrição Completa

Esta braseira aberta com acabamento vermelho oferece flexibilidade máxima para a confeção de alimentos, integrando 5 níveis de cozedura e uma grelha em V para otimizar o escoamento de gorduras e sucos.

### Brasa Aberta Lite Vermelha — Braseira Aberta — Características Técnicas

<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	1040 mm
<b>Profundidade</b>	740 mm
<b>Altura</b>	1475 mm
<b>Peso</b>	1.0 kg
<b>Material</b>	Aço Inoxidável Premium
<b>Níveis de Confeção</b>	5
<b>Tipo de Grelha</b>	Em V, com canalização de gordura
<b>Base</b>	Tijolo refratário
<b>Mobilidade</b>	Rodas dianteiras com travão
<b>Armazenamento</b>	2 estantes integradas
<b>Funcionalidade da Grelha</b>	Basculante (3 posições: acendimento, plana, recolha de gordura)

### Aplicações Profissionais

Esta braseira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, tascas, hotéis com serviço de grelhados e empresas de catering que procuram versatilidade e qualidade na confeção de alimentos grelhados.

### **Braseira Aberta — Principais Vantagens**

---

- Oferece 5 níveis de confeção para um controlo preciso da temperatura e proximidade aos alimentos.
- A grelha em V canaliza eficazmente a gordura e os sucos, realçando o sabor e garantindo uma cozedura uniforme.
- A base robusta de tijolo refratário assegura estabilidade e uma distribuição de calor consistente.
- Equipada com rodas dianteiras com travão, permite uma fácil mobilidade e fixação segura.
- Dispõe de duas estantes integradas para armazenamento conveniente de utensílios e ingredientes.
- A grelha basculante com três posições adapta-se a diversas necessidades, desde o acendimento do carvão à recolha de gordura.