

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Braseira Aberta Grelha Dupla Preta 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583011B	Modelo:	P8583011B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623452

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583011B
EAN	8421661623452

Descricao Resumida

Braseira aberta profissional com grelha dupla e 5 níveis de confeção. Inclui cestos de fogo, grelha em V, base refratária e rodas para mobilidade.

Descrição Completa

Esta braseira aberta profissional oferece versatilidade com o seu design de grelha dupla e dois cestos de fogo integrados, ideal para cozinhas exigentes.

Brasa Aberta Negra — Brasa abierta lite Negra — Braseira Aberta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V, basculante
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 prateleiras integradas

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e hotéis que procuram um método de confeção versátil e com sabor a brasa. Adequada também para eventos de catering e food trucks que necessitem de mobilidade e capacidade de grelhar em diferentes locais.

Braseira Aberta — Principais Vantagens

- Versatilidade de confeitão com 5 níveis e grelha basculante para diferentes necessidades.
- Melhor retenção de sabor e confeitão uniforme graças à grelha em forma de V que canaliza gorduras.
- Mobilidade e estabilidade asseguradas por rodas frontais com travão e base robusta de tijolo refratário.
- Armazenamento conveniente com duas prateleiras integradas para utensílios e acessórios.
- Design robusto e durável, construído em aço inoxidável premium para uso intensivo.

Qual a função da grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, melhorando a retenção do sabor e garantindo uma confeitão mais uniforme.

Quantos níveis de confeitão esta braseira oferece?

Esta braseira dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor e a proximidade dos alimentos à brasa conforme o tipo de produto e o resultado desejado.

É fácil de mover a braseira?

Sim, a braseira está equipada com rodas frontais que facilitam a sua movimentação. Os travões integrados garantem que a unidade permanece estável e segura durante a utilização.

Que tipo de combustível utiliza esta braseira?

Esta braseira foi concebida para utilizar carvão como combustível, com dois cestos de fogo integrados para uma gestão eficiente da brasa e um sistema de iluminação de carvão.

Como funciona a função de grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acender o carvão, outra plana para colocar utensílios de cozinha e uma terceira para facilitar a recolha de gordura, adaptando-se às suas necessidades.

?