

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador de Malha para Brasa Ø25 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP851009	Modelo:	P851009
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P851009
EAN	8421661634458

Descricao Resumida

Grelhador de malha em aço inoxidável Ø25 cm, ideal para cozinhar pequenos alimentos diretamente sobre brasas, conferindo um sabor fumado autêntico. Alta resistência.

Descricao Completa

Este grelhador de malha em aço inoxidável de alta resistência foi concebido para cozinhar diretamente sobre brasas, fornos de brasa ou grelhadores abertos, conferindo um sabor fumado aos alimentos.

grelhador de malla grossa — frigideira grill malha grossa — sartén grill — Grelhador de Malha — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	245 mm
Profundidade	390 mm
Altura	55 mm
Diâmetro	250 mm
Peso	0.365 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e food trucks que procuram realçar o sabor fumado em pequenos alimentos. Perfeito para marisqueiras que grelham bivalves ou vegetais, e para serviços de catering que utilizam fornos de brasa.

Grelhador de Malha — Principais Vantagens

- **Sabor Fumado Autêntico:** Permite cozedura direta sobre brasas, infundindo os alimentos com um aroma e sabor fumado inconfundível.
- **Prevenção de Quedas:** A malha grossa evita que alimentos pequenos, como camarões ou legumes cortados, caiam através da grelha.

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garante uma longa vida útil e suporta as altas temperaturas da brasa.
- **Fácil Limpeza:** O material facilita a limpeza, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de alimentos e para diversos tipos de estabelecimentos de restauração.

Posso usar este grelhador em qualquer tipo de brasa?

Sim, este grelhador de malha é adequado para utilização direta sobre brasas de carvão, lenha ou em fornos de brasa, garantindo sempre um excelente resultado e um sabor fumado autêntico.

Que tipo de alimentos são mais adequados para este grelhador?

É ideal para alimentos pequenos que poderiam cair através de uma grelha convencional, como camarões, legumes cortados, cogumelos, bivalves ou pedaços de carne pequenos.

Como devo limpar o grelhador após a utilização?

Devido ao seu material em aço inoxidável, pode ser lavado manualmente com água e detergente ou colocado na máquina de lavar louça profissional para uma limpeza eficiente.

Este grelhador é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável de alta resistência confere-lhe excelente durabilidade e resistência à corrosão, mesmo com uso frequente e exposição a altas temperaturas e fumos.

Qual a diferença entre este grelhador e uma frigideira convencional?

A principal diferença é a sua malha grossa, que permite o contacto direto dos alimentos com o fumo e o calor da brasa, conferindo um sabor fumado único, algo que uma frigideira fechada não oferece.