

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Brasa Profissional 104cm | 5 Níveis Lenha/Carvão

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583110B	Modelo:	P8583110B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623568

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583110B
EAN	8421661623568

Descricao Resumida

Grelhador a brasa profissional com 104cm de largura, 5 níveis de confeitão e grelha basculante para sabor autêntico a lenha ou carvão. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Para restaurantes que procuram a autenticidade do sabor a brasa, este grelhador profissional de 104cm de largura oferece uma experiência culinária superior. Concebido com um cesto de fogo único para lenha ou carvão, permite aos chefs explorar cinco níveis distintos de confeitão, garantindo resultados perfeitos para carnes, peixes e vegetais.

grelhador a brasa profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeitão	5
Tipo de Grelha	Barra com Grelha Basculante (3 posições)
Base	Tijolo Refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 estantes integradas

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que supervisiona a ementa de um restaurante de cozinha tradicional ou de uma churrasqueira moderna, este grelhador otimiza a produção para o serviço contínuo. É igualmente uma solução robusta para empresas de catering que realizam eventos ao ar livre, ou para restaurantes com esplanadas, onde a mobilidade e a capacidade de grelhar com sabor genuíno são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua versatilidade e design funcional. A grelha basculante de três posições facilita desde o acendimento do carvão até à confeção e à eficiente recolha de gordura, simplificando a limpeza e a manutenção das normas de higiene. A base em tijolo refratário assegura uma estabilidade térmica superior e durabilidade, enquanto as rodas com travão permitem reposicionar o grelhador com segurança e facilidade, essencial para adaptar o espaço da cozinha ou da esplanada.

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para lenha e carvão?

Sim, o grelhador foi concebido com um cesto de fogo incorporado que permite a utilização de lenha ou carvão, proporcionando o autêntico sabor a brasa aos seus pratos.

Quais são as vantagens da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para acender o carvão, uma posição plana para confeção com utensílios e uma para recolha eficiente da gordura, facilitando a limpeza e a versatilidade culinária.

O equipamento possui alguma funcionalidade de mobilidade?

Sim, este grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões, permitindo uma fácil deslocação e um posicionamento seguro em qualquer área da cozinha profissional ou esplanada.

Qual é o material principal de construção deste grelhador?

O grelhador é fabricado em aço inoxidável premium na cor preta, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo

em ambientes profissionais.

Existem opções de arrumação integradas no grelhador?

Sim, o equipamento dispõe de dois estantes integrados que proporcionam um armazenamento conveniente para utensílios de grelhados, temperos ou outros acessórios, mantendo tudo acessível durante o serviço.