

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador Aberto Profissional sem Base Refratária Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581030R	Modelo:	P8581030R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581030R
EAN	8421661623209

Descricao Resumida

Grelhador aberto profissional em aço inoxidável vermelho, com 98x70 cm. Dispensa base refratária, oferece ajuste de altura por volante e grelha basculante de 3 posições.

Descricao Completa

Este grelhador aberto profissional foi concebido para oferecer flexibilidade e eficiência na confeção de grelhados, dispensando a necessidade de uma base refratária. A sua estrutura robusta e design versátil adaptam-se a qualquer cozinha.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	98 cm
Profundidade	70 cm
Altura	95.5 cm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm (via volante)
Posições da Grelha Basculante	3 (acendimento carvão, plana, recolha gordura)
Instalação	Pontos de ancoragem robustos

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução versátil para diversos estabelecimentos de restauração, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e churrasqueiras, a marisqueiras, hamburgarias gourmet, snack-bares e até food trucks. A sua adaptabilidade permite a confeção de uma vasta gama de alimentos grelhados com controlo preciso.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha, sem a restrição de uma base refratária pesada.

- Instalação simplificada e peso reduzido, facilitando a adaptação a diferentes espaços.
- Distribuição de calor otimizada através da grelha de barra, para uma confeitação mais uniforme.
- Gestão eficiente da gordura, contribuindo para uma operação mais limpa e segura.
- Ajuste de altura preciso da grelha até 400 mm, através de um volante, para controlo total da temperatura.
- Versatilidade com grelha basculante de três posições: acendimento de carvão, plana para utensílios e recolha de gordura.
- Design moderno em vermelho e pontos de ancoragem robustos para uma instalação estável e segura.