

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



Grelhador Robata Aberto Inox 104cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8582010SS	Modelo:	P8582010SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623315

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8582010SS
EAN	8421661623315

Descricao Resumida

Grelhador Robata profissional em aço inoxidável com 3 níveis de cozedura e 5 bastidores móveis. Inclui contentores GN para ingredientes. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este grelhador Robata de design aberto em aço inoxidável é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, oferecendo versatilidade e robustez para diversas técnicas de confeção.

Robata grelhador — Grelhador Robata — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	104 cm
Profundidade	74 cm
Altura	148 cm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cozedura	3
Bastidores Móveis	5
Parrilhas de Varão Extraíveis	2
Contentor GN 2/3	1 (65 mm profundidade)
Contentores GN 1/9	5
Mobilidade	Rodas frontais com travão, pés ajustáveis opcionais

Aplicações Profissionais

Este grelhador Robata é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha de autor, hotéis com serviço de show cooking, churrasqueiras gourmet, e

tascas modernas que procuram inovar na confeitura de grelhados. A sua adaptabilidade torna-o ideal para eventos de catering e food trucks de especialidade que exigem flexibilidade e eficiência.

Robata — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeitura:** Com três níveis de cozadura e cinco bastidores móveis, permite adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e técnicas de grelhado.
- **Otimização do Espaço e Fluxo de Trabalho:** A integração de contentores GN para ingredientes melhora a organização e a eficiência na área de preparação.
- **Mobilidade e Estabilidade:** Equipado com rodas frontais com travão e pés ajustáveis opcionais, oferece facilidade de movimentação e segurança no posicionamento.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável premium, garante resistência, fácil limpeza e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Estética Profissional:** O design elegante em aço inoxidável complementa a imagem de qualquer cozinha moderna e profissional.