



Parrilla Vasca Abierta Pujadas Grill: Diseño ergonómico y fabricación nacional en acero inoxidable. Ideal para hostelería y restauración que quiera ofrecer cocina a la brasa a la vista. Disponible en tres colores: inox, rojo y negro.

Resistente, funcional y preciosa.

Catálogo de parrillas vascas profesionales

La **Parrilla Vasca Abierta Pujadas Grill** es la solución perfecta para restaurantes, chiringuitos y hoteles que buscan ofrecer cocina de brasa con una presentación espectacular y funcionalidad inigualable. Con un diseño abierto y ergonómico, esta parrilla permite una manipulación cómoda y segura del fuego, optimizando la eficiencia en cocina.

DESTACAMOS en equipoH:

Pujadas Grill, son fruto del oficio de Pujadas, y años de investigación y desarrollo.

Son de fabricación nacional.

Destacamos la ergonomía, la practicidad y las líneas. ¡Son parrillas abiertas superbonitas!

La rapidez en repuestos también es rápida. Piensa que es maquinaria que te va a durar muchos años y en algún momento habrá que reponer e intervenir piezas. ¡Pues eso no va a ser ningún problema!.(Al igual nadie te había hablado de esto... pues es muy importante!)

Se fabrican en 3 colores, inox, rojo y negro.



inox



rojo



negro

 Cada brasa abierta se entrega con:

- 1 pala larga atizadora
- 1 Pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable
- 1 pala recoge cenizas
- 1 cepillo metálico para limpiar la parrilla

Nota importante: Somos técnicos, esta indicación has de tenerla clara.

O la tienes en exterior o la tienes bajo campana reglamentaria que cumpla normativa, con extinción de incendios y con motor 400 grados 2 horas.

A destacar:

- **Diseño profesional:** Pensada para la hostelería, con materiales de alta resistencia y fácil mantenimiento.

- **Fabricación nacional:** Producto de alta calidad, fabricado en España.
- **Versatilidad en diseño:** Disponible en tres colores (inox, rojo y negro) para adaptarse a cualquier estética.
- **Incluye accesorios:** Cada unidad se entrega con pala larga atizadora, pinza VERSAGRIP® de acero inoxidable, pala recoge cenizas y cepillo metálico para limpieza.



- **Repuestos rápidos y garantizados:** Servicio postventa eficaz, asegurando la durabilidad del equipo.
- **Cumple normativas de seguridad:** Debe instalarse en exterior o bajo campana reglamentaria con sistema de extinción de incendios y motor de 400 grados 2 horas.

❗ Características técnicas de la parrilla abierta pujadas grill:

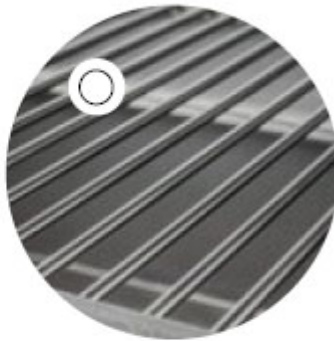
- Construcción en **acero inoxidable de primera calidad**.
- Diseñado y fabricado íntegramente por Pujadas en acero inoxidable de máxima resistencia y calidad.
- Perfecto para cualquier tipo de cocinas: interiores, abiertas o exteriores.
- Parrilla vasculante con tres posiciones: atizar carbón, cocinar con menaje, recoger grasa.

-
- Parrilla y barra atemperadoras.
 - Amplia superficie de cocción, disponible con parrillas en V y con varillas.
 - Base de ladrillo refractario.
 - Cuerpo revestido con aislamiento térmico para una mayor eficiencia y una mejor protección hacia el exterior.
 - 2 estantes.
 - Elevación regulable mediante volante hasta 400 mm.
 - Disponible en negro, rojo y acero inoxidable.
 - Recogedor de grasa.
 - Guías GN 1/1.
 - Mesa con ruedas delanteras con frenos.
 - Altura de pies regulables: 50 mm.
 - Medidas sin embalaje: 1156 x 840 x 1635 mm.
 - Peso sin embalaje: 365 Kg.
 - Medidas con embalaje:
 - Módulo superior: 115 x 91 x 93 cm (170 Kg).
 - Base refractaria: 113 x 85 x 36 cm (200 Kg).

- Mesa inferior: 120 x 80 x 80 cm (65 Kg).
- Parrilla: 86 x 54 x 3 cm (10 Kg).
- Número de tochos: 38 unidades de 22 x 11 x 3 cm.
- Puedes elegir parrilla de varilla o en V.



V shape grill
Parilla en V
Grille en V



Rod bar grill
Parrilla con varillas
Grille ronde

¿Por qué las barbacoas profesionales son una buena inversión?

Las barbacoas profesionales son herramientas esenciales en la hostelería actual. Su uso permite mejorar la calidad de los alimentos y proporcionar una experiencia memorable a los clientes. Existen diversos tipos de barbacoas y parrillas industriales, cada una diseñada para responder a las necesidades específicas de restaurantes y catering. Además, contar con los utensilios adecuados optimiza su funcionamiento y la seguridad en la cocina.

Importancia de las Barbacoas Profesionales en la Hostelería

Las barbacoas profesionales son elementos cruciales en la cocina de restaurantes y establecimientos de hostelería. Su capacidad para realzar el sabor de los alimentos y su versatilidad contribuyen significativamente a la propuesta gastronómica de cualquier negocio.

Ventajas de Utilizar Barbacoas Industriales

Las barbacoas industriales ofrecen una serie de ventajas que las hacen indispensables en entornos de alta demanda. Su robustez y diseño profesional permiten un funcionamiento óptimo en situaciones de alto volumen. Al considerar su uso, se pueden identificar las siguientes características clave:

- **Capacidad de Cocción:** Están diseñadas para cocinar grandes cantidades de alimentos de manera eficiente. Esto resulta fundamental durante los picos de servicio, donde la rapidez y la calidad son esenciales.
- **Durabilidad:** Fabricadas con materiales de alta calidad, como acero inoxidable, garantizan una vida útil prolongada, incluso en condiciones de trabajo exigentes.
- **Versatilidad:** Permiten la preparación de una amplia gama de platos, desde carnes y pescados hasta verduras, ampliando el atractivo del menú del restaurante.
- **Menor Consumo Energético:** Muchas barbacoas industriales se diseñan para optimizar el uso de combustible, lo que contribuye a reducir los costos operativos.

Estamos al otro lado de la pantalla, si tienes dudas, necesitas presupuesto o quieres que te demos más indicaciones llamanos al 630668204 (en horario de oficina de lunes a viernes GMT Madrid)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1156 x 840 x 1635 mm.