



**Descubre la Parrilla Vasca Abierta Pujadas Grill Lite**, ideal para cocinas con espacio limitado. Diseño ergonómico, fabricación nacional y materiales de alta resistencia. **modelo con 2 leñeros** (ojo en la foto del producto solo aparece 1 pero va con 2)

**Resistente, funcional y preciosa.**

Con 2 leñeros, para crear tu mismo las brasas.

## **Catálogo de parrillas vascas profesionales**

La **Parrilla Vasca Abierta Pujadas Grill Lite con 2 leñeros** es la solución ideal para restaurantes, chiringuitos y hoteles que buscan ofrecer cocina de brasa en espacios

# PARRILLA VASCA ABIERTA PUJADAS GRILL LITE con 2 leñe



reducidos sin sacrificar funcionalidad. Con dos superficies de cocción independientes, permite una mejor gestión de la temperatura y optimización del trabajo en cocina.

## DESTACAMOS en equipoH:

Pujadas Grill Lite es el resultado de años de experiencia y desarrollo en la fabricación de parrillas profesionales. Su diseño ergonómico y compacto permite adaptarse a cocinas con espacio limitado sin comprometer el rendimiento. La rapidez en repuestos y mantenimiento está garantizada, asegurando una inversión duradera y fiable.

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.

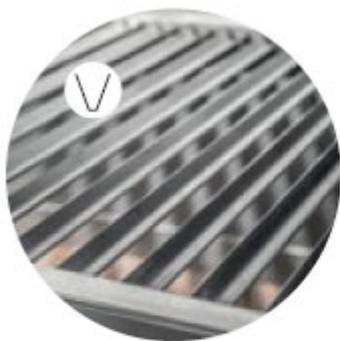
## ! Características técnicas de la parrilla abierta pujadas grill:

- Construcción en **acero inoxidable de primera calidad.**
- Dos superficies de cocción independientes.
- Disponible con parrillas en V o con varillas.
- Recogedores de grasa incorporados.
- Barra de atemperamiento.
- Base de ladrillo refractario.

# PARRILLA VASCA ABIERTA PUJADAS GRILL LITE con 2 leña



- Leñero quemador incorporado (opcional).
- Mesa con ruedas delanteras con frenos, guías GN 1/1 y 2 estantes.
- Altura de pies regulables: 50 mm.
- Medidas sin embalaje: 104 x 74 x 147,5 cm.
- Peso sin embalaje: 255 Kg.
- Medidas con embalaje:
  - Módulo superior: 49 x 58 x 67 cm (30 Kg).
  - Base refractaria: 113 x 85 x 36 cm (200 Kg).
  - Mesa inferior: 120 x 80 x 80 cm (65 Kg).
  - Parrilla: 77 x 47 x 3 cm (5 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.

## **PARRILLA VASCA ABIERTA PUJADAS GRILL LITE con 2 leña**



---

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

### **Ficha técnica:**

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1040 x 740 x 1475 mm.