

# PARRILLA VASCA DOBLE de sobremesa PUJADAS GRILL oferta ehc fest



**Parrilla Vasca Abierta Pujadas Grill DE SOBREMESA OFERTA EHC FEST:** 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.**

**¡SUPERPROMO! 30% EN PARRILLA VASCA, ACCESORIOS, MENAJE Y PUESTA EN MARCHA CHEF INCLUIDO!**



# Catálogo de parrillas vascas profesionales EN OFERTA EHC FEST

La **Parrilla Vasca Abierta de sobremesa Pujadas Grill** de sobremesa 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.

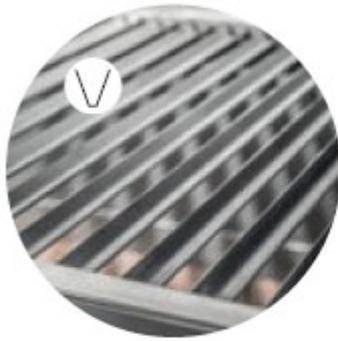


- **Repuestos rápidos y garantizados:** Servicio postventa eficaz, asegurando la durabilidad del equipo.
- **Cumple normativas de seguridad:** Debe instalarse en exterior o bajo campana reglamentaria con sistema de extinción de incendios y motor de 400 grados 2 horas.

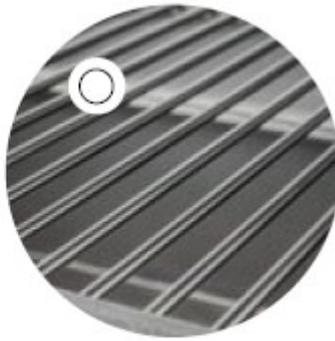
**❗Características técnicas de la parrilla abierta de sobremesa pujadas grill:**

- 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:1040x740x1000 mm.
- Peso sin embalaje: 170 Kg.
- 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 proesupuesto 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): 1040x740x1000 mm.