

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: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Grelhador a Carvão Aberto Profissional 1040x740mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581011B	Modelo:	P8581011B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661622943

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581011B
EAN	8421661622943
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão aberto em aço inoxidável, com grelha em V para drenagem de gordura e volante para ajuste de altura. Inclui 2 estantes e grelha basculante.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão aberto foi concebido para oferecer versatilidade e controlo na confeção de alimentos, ideal para cozinhas profissionais que procuram realçar sabores autênticos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e design funcional garantem durabilidade e eficiência em ambientes exigentes.

Grelhador Brasa Aberta — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta qualidade
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1670 mm
Peso	1.0 kg
Grelha	Em forma de V para drenagem de gordura
Ajuste de Altura	Volante para ajuste fácil
Estantes	Duas para armazenamento
Função Grelha	Basculante com 3 posições (carvão, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias gourmet, hotéis com serviço de grelhados e estabelecimentos de catering que pretendam oferecer sabores defumados. A sua versatilidade permite a utilização em cozinhas abertas, interiores ou áreas de exterior, adaptando-se a diversos conceitos de restauração, desde

tascas a restaurantes de fine dining.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e fácil limpeza.
- Grelha em forma de V que direciona a gordura e sucos, melhorando o sabor e a uniformidade da confeitão.
- Volante para ajuste de altura da grelha, permitindo controle preciso sobre a intensidade do calor.
- Função de grelha basculante com três posições para acendimento de carvão, confeitão e recolha de gordura.
- Duas estantes integradas oferecem espaço de armazenamento adicional para utensílios ou ingredientes.