

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Carvão Aberto de Bancada Linha 700 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583031SS	Modelo:	P8583031SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623490

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583031SS
EAN	8421661623490
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão aberto de bancada em aço inoxidável, com 5 níveis de confeção e grelha em V para otimizar a gestão de gorduras. Ideal para espaços profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão aberto de bancada em aço inoxidável oferece uma solução de confeção otimizada para cozinhas profissionais. Sem base refratária, proporciona maior mobilidade e flexibilidade na instalação.

brasa aberta — Grelhador Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V, dupla aberta
Cestos de Carvão	2
Posições da Grelha Basculante	3 (acendimento de carvão, plana para utensílios, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para estabelecimentos que procuram flexibilidade e eficiência na confeção a carvão. É particularmente adequado para snack-bares, hamburgarias, food trucks, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e qualquer cozinha profissional que necessite de um ponto de grelha versátil e de fácil instalação.

Grelhador Carvão — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha devido ao design sem base refratária.
- Instalação simplificada, adaptando-se facilmente a diferentes configurações de bancada.
- Grelha em forma de V que canaliza gorduras e sucos, melhorando a retenção de sabor e facilitando a limpeza.
- 5 níveis de confeitão que permitem uma versatilidade culinária para diferentes tipos de alimentos.
- Grelha basculante com 3 posições distintas para acendimento de carvão, utilização com utensílios ou recolha de gordura.

Qual a vantagem de não ter base refratária?

A ausência de base refratária confere maior mobilidade ao grelhador, tornando-o mais leve e flexível para instalação e rearranjos na sua cozinha profissional.

Como funciona a grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi desenhada para canalizar eficazmente as gorduras e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, evitando chamas e fumo excessivo, e contribuindo para uma melhor retenção do sabor.

Quantos níveis de confeitão estão disponíveis?

Este grelhador dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a altura da grelha em relação ao carvão para controlar a intensidade do calor e obter resultados perfeitos para diferentes tipos de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a grelha em forma de V facilitam a limpeza. A canalização de gorduras e sucos para um ponto de recolha simplifica a remoção de resíduos após a utilização.

Quais as funções da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: para acendimento rápido do carvão, uma posição plana para utilização com utensílios de cozinha e uma posição para facilitar a recolha de gordura e limpeza.