

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 Lenha e Carvão Profissional com 5 Níveis de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583111B	Modelo:	P8583111B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623599

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583111B
EAN	8421661623599
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador profissional a lenha e carvão com 5 níveis de confeção, grelha em V para drenagem de gorduras, base refratária e rodas com travão. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador profissional a lenha e carvão, com acabamento em preto, oferece 5 níveis de confeção e um cesto de fogo integrado para otimizar a sua operação em cozinhas profissionais.

Grelhador de Brasa Aberta Profissional — grelhador brasa aberta — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em V, basculante
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 prateleiras integradas

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias com brasa, food trucks e roulotes que procuram um método de confeção autêntico e versátil.

Grelhador Profissional — Principais Vantagens

- Versatilidade de confeitura com 5 níveis de altura para diferentes tipos de alimentos.
- Grelha em V que canaliza a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, melhorando o sabor e a limpeza.
- Base robusta de tijolo refratário que garante estabilidade e uma excelente retenção de calor.
- Mobilidade facilitada por rodas frontais com travão, permitindo posicionar o grelhador com segurança.
- Duas prateleiras integradas oferecem armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes essenciais.
- Grelha basculante com três posições para acendimento de carvão, uso plano com utensílios e recolha de gordura.

Qual a vantagem da grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, evitando chamas indesejadas e realçando o sabor dos seus grelhados.

Este grelhador pode ser usado com lenha e carvão?

Sim, este grelhador profissional está equipado com um cesto de fogo integrado que permite a utilização tanto de lenha como de carvão, oferecendo flexibilidade na escolha do combustível.

Como se ajustam os níveis de confeitura?

O grelhador dispõe de 5 níveis de confeitura ajustáveis, permitindo variar a distância entre a grelha e a fonte de calor para controlar a intensidade da confeitura e adaptar-se a diferentes tipos de alimentos.

A base de tijolo refratário oferece alguma vantagem?

Sim, a base de tijolo refratário contribui para uma maior estabilidade do grelhador e ajuda a reter o calor de forma mais eficiente, otimizando o consumo de combustível e mantendo uma temperatura de confeitura mais consistente.

É fácil de mover e fixar no local de trabalho?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que facilitam a sua movimentação. Além disso, as rodas possuem travões que permitem fixá-lo de forma segura e estável no local de

trabalho desejado.