

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 de Bancada 1040x740mm - 5 Níveis de Cocção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583101B	Modelo:	P8583101B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623537

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583101B
EAN	8421661623537
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
N° de Níveis	5

Tipo

Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada com 1040x740mm, 5 níveis de cocção e grelha em V para drenagem de gorduras. Ideal para grelhados suculentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada, com 1040x740mm, oferece 5 níveis de cocção e um design de grelha aberta dupla, ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e controlo na confeção de grelhados.

braseira de bancada — brasa abierta sobremesa — Brasa Aberta Bancada — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Cocção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V
Base	Tijolo refratário
Grelha Basculante	3 posições (iluminação carvão, plana, recolha gordura)
Instalação	De bancada

Aplicações Profissionais

Este grelhador a carvão é uma solução robusta para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, marisqueiras e hamburgarias gourmet que valorizam o sabor autêntico do grelhado. É igualmente adequado para hotéis com serviço de grelhados, bem como para food trucks e roulotes que pretendam oferecer grelhados de qualidade superior.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura e do ponto de cocção com 5 níveis ajustáveis.
- Grelha em forma de V que canaliza eficazmente a gordura, melhorando a retenção de sabor e a qualidade dos grelhados.
- Base robusta de tijolo refratário que assegura estabilidade e uma distribuição uniforme do calor.
- Versatilidade de instalação em bancada, otimizando o espaço na cozinha profissional.
- Grelha basculante com três posições distintas para acender o carvão, cozinhar e recolher gordura, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Qual a profundidade deste grelhador de bancada?

Este grelhador tem uma profundidade de 740 mm, tornando-o adequado para instalação em bancadas de cozinhas profissionais com espaço otimizado.

A limpeza da grelha em V é complicada?

A grelha em forma de V foi concebida para facilitar a drenagem de gorduras, o que simplifica a limpeza. Recomenda-se a remoção regular de resíduos após cada utilização para manter a higiene.

Posso utilizar este grelhador para diferentes tipos de alimentos?

Sim, com 5 níveis de cocção e a grelha em V, este grelhador é versátil para carnes, peixes e vegetais, permitindo ajustar a intensidade do calor conforme o alimento e o ponto de cocção desejado.

Quais são as três posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acender o carvão, outra para cozinhar em plano com utensílios e uma terceira para recolha de gordura, adaptando-se às suas necessidades operacionais.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A informação específica sobre a montagem deste grelhador não foi fornecida. Contudo, equipamentos de bancada são frequentemente fornecidos montados ou com montagem simples por aparafusamento.