

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

Grelhador a Carvão de Bancada com Grelha em V 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581001B	Modelo:	P8581001B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581001B
EAN	8421661623094
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada com 1040mm de largura, grelha em V para melhor sabor e ajuste de altura até 400mm. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada, com 1040mm de largura, otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A grelha em V direciona a gordura e os sucos, assegurando uma confeção uniforme e realçando o sabor.

grelhador de brasa aberta — brasa aberta bancada — Grelhador Carvão —
Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1000 mm
Peso	1.0 kg
Ajuste de Altura da Grelha	Até 400 mm
Posições da Grelha Basculante	3
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias e snack-bares que procuram realçar o sabor fumado nos seus pratos. A sua versatilidade também o torna adequado para food trucks e roulotes com espaço limitado, bem como para áreas de grelhados em hotéis e eventos de catering.

Grelhador Carvão — Principais Vantagens

- A grelha em forma de V canaliza eficazmente a gordura e os sucos, minimizando chamas e fumo excessivo, e concentrando o sabor.
- O ajuste preciso da altura da grelha, até 400 mm, permite um controlo total sobre a intensidade do calor e o ponto de confeção dos alimentos.
- A grelha basculante com três posições facilita a ignição do carvão, a utilização de utensílios de cozinha planos e a recolha eficiente de gordura.
- Construção em Aço Inoxidável Premium garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- O design de bancada otimiza o espaço, sendo uma solução compacta e eficiente para cozinhas com área limitada.