

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 Aberto 5 Níveis com Base Refratária

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583210B	Modelo:	P8583210B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623698

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583210B
EAN	8421661623698
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão aberto com 5 níveis de confeção, grelha de barras para distribuição de calor e base refratária. Inclui rodas com travão e tabuleiros de apoio.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão aberto oferece flexibilidade máxima para cozinhas profissionais, com 5 níveis de confeção e uma grelha de barras que otimiza a distribuição de calor.

Grelhador de Carvão Aberto — grelhador aberto profissional — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Preto
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barras (melhora distribuição de calor e gestão de gordura)
Base	Tijolo Refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 tabuleiros integrados
Função Grelha	Basculante (3 posições: acender carvão, plana para utensílios, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares e food trucks que procuram um grelhador versátil. Adequado também para eventos de catering e esplanadas que necessitem de mobilidade e diferentes níveis de confeitão.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- Flexibilidade de confeitão com 5 níveis, adaptando-se a diversos alimentos e pontos de cozedura.
- Distribuição uniforme de calor e gestão eficiente de gordura, graças à grelha de barras.
- Estabilidade e durabilidade asseguradas pela robusta base de tijolo refratário.
- Fácil mobilidade no espaço de trabalho, com rodas frontais equipadas com travão.
- Armazenamento prático para utensílios e ingredientes, através dos dois tabuleiros integrados.
- Versatilidade da grelha basculante, permitindo acender carvão, cozinhar ou recolher gordura.

Qual a profundidade real deste grelhador?

A profundidade do grelhador é de 740 mm, o que o torna adequado para cozinhas com espaço otimizado.

Como funciona a grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acender o carvão, outra plana para a confeitão de alimentos e uma terceira para facilitar a recolha de gordura, otimizando a limpeza.

É fácil de mover este grelhador?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões, permitindo uma fácil movimentação e fixação segura em qualquer local da sua cozinha ou esplanada.

Que tipo de carvão devo usar neste grelhador?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de boa qualidade para garantir uma queima uniforme e um sabor autêntico nos alimentos. Evite carvão com aditivos químicos.

A base de tijolo refratário requer manutenção especial?

A base de tijolo refratário é robusta e de baixa manutenção. Recomenda-se a remoção regular das cinzas para otimizar o fluxo de ar e a eficiência da queima.

?