

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 Aberto a Lenha/Carvão Aço Inoxidável 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583110SS	Modelo:	P8583110SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623582

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583110SS
EAN	8421661623582
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador profissional aberto em aço inoxidável com 5 níveis de confeção, base em tijolo refratário e grelha basculante. Ideal para cozinhas que usam lenha ou carvão.

Descricao Completa

Este grelhador profissional aberto foi concebido para uma confeção eficiente com lenha ou carvão, incorporando um cesto de fogo único e uma estrutura robusta em aço inoxidável. Oferece cinco níveis de grelha ajustáveis para controlo preciso da temperatura.

Grelhador Aberto — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Prateleiras	2 integradas
Grelha	Basculante com 3 posições

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, food trucks e estabelecimentos de catering que procuram a autenticidade do sabor a brasa. Adequado para grelhar carnes, peixe e vegetais em grandes volumes, garantindo resultados consistentes e saborosos.

Grelhador Aberto — Principais Vantagens

- ****Confeção Versátil****: Grelha basculante com 3 posições para acendimento de carvão, confeção plana para utensílios de cozinha e recolha de gordura.
- ****Distribuição de Calor Otimizada****: Grelha de barras que melhora a distribuição do calor para uma confeção mais uniforme e facilita a gestão da gordura.
- ****Mobilidade e Estabilidade****: Rodas frontais com travão para fácil deslocação e posicionamento seguro, complementadas por uma robusta base em tijolo refratário.
- ****Armazenamento Integrado****: Duas prateleiras laterais para armazenamento conveniente de utensílios e ingredientes essenciais.

Quantos níveis de confeção este grelhador oferece?

Este grelhador dispõe de 5 níveis de confeção ajustáveis, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor e da distância da grelha à fonte de calor.

É fácil mover este grelhador na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões, facilitando a sua movimentação e fixação no local desejado na sua cozinha profissional.

Qual o material da estrutura principal do grelhador?

A estrutura principal deste grelhador é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Este grelhador pode ser usado com lenha e carvão?

Sim, este grelhador profissional foi concebido para funcionar eficientemente tanto com lenha como com carvão, permitindo-lhe escolher a fonte de calor que melhor se adapta às suas necessidades culinárias.

Como funciona a grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para acendimento de carvão, uma posição plana ideal para utensílios de cozinha e uma posição para recolha eficiente de gordura, adaptando-se a diversas fases da confeção.

?