

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Lenha/Carvão Profissional Vermelho com 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583111R	Modelo:	P8583111R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623605

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583111R
EAN	8421661623605
Cor	Vermelho
Nº de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a lenha e carvão profissional com acabamento vermelho, 5 níveis de confeção, grelha em V para drenagem de gordura e base refratária. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Este grelhador a lenha e carvão profissional, com acabamento vermelho e base de tijolo refratário, oferece 5 níveis de confeção para uma versatilidade superior na sua cozinha.

Grelhador a Lenha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Combustível	Lenha, Carvão
Grelha	Em forma de V com recolha de gordura

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, snack-bares, food trucks e serviços de catering que procuram um equipamento robusto e versátil para confeção de grelhados. A sua capacidade de trabalhar com lenha e carvão permite uma vasta gama de sabores e aromas, adaptando-se a diferentes ementas e conceitos de restauração.

Grelhador a Lenha — Principais Vantagens

A grelha em forma de V deste equipamento canaliza eficazmente a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, otimizando a retenção de sabor e garantindo uma confeitura uniforme. Os 5 níveis de confeitura permitem ajustar a intensidade do calor, enquanto a base de tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade. As rodas frontais com travões facilitam a mobilidade, e as duas prateleiras integradas oferecem espaço de arrumação conveniente. A grelha basculante com três posições (acendimento de carvão, plana para utensílios e recolha de gordura) confere uma adaptabilidade excecional às necessidades de cada serviço.

Quantos níveis de confeitura oferece este grelhador?

Este grelhador profissional dispõe de 5 níveis de confeitura, permitindo um controlo preciso da intensidade do calor para diversos tipos de alimentos.

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 melhorando a retenção de sabor e a uniformidade da confeitura.

Este grelhador é fácil de mover?

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

Quais as posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: para acendimento de carvão, uma posição plana para uso com utensílios de cozinha e uma posição para recolha de gordura, aumentando a sua versatilidade.

A base de tijolo refratário oferece que vantagens?

A base de tijolo refratário contribui para a estabilidade do equipamento e para uma melhor retenção e distribuição do calor, otimizando o processo de confeitura e a durabilidade da estrutura.

?