

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 a Carvão Aberto de Bancada Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583001R	Modelo:	P8583001R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623384

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583001R
EAN	8421661623384
Cor	Vermelho
Instalação	De Bancada
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada com design de grelha aberta dupla, 5 níveis de confeção e grelha em V. Ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada, com um design de grelha aberta dupla e acabamento vermelho, foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Apresenta duas cestas de fogo incorporadas e cinco níveis de confeção para versatilidade.

braseira aberta de bancada — brasa abierta lite sobremesa — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V (canaliza gordura)
Base	Tijolo refratário
Funcionalidade da Grelha	Basculante (3 posições: acender carvão, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como hamburgarias, snack-bares, tascas, roulotes e food trucks. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de pratos grelhados, desde carnes e peixes a vegetais, sendo também adequado para restaurantes de bairro e churrasqueiras que procuram um método de confeção tradicional e

saboroso.

Grelhador de Bancada — Principais Vantagens

O design de grelha aberta dupla e as duas cestas de fogo permitem uma gestão eficiente do carvão e uma maior capacidade de confeitão simultânea. Os cinco níveis de confeitão oferecem controlo preciso sobre a intensidade do calor, enquanto a grelha em forma de V direciona a gordura para longe da fonte de calor, melhorando a retenção de sabor e garantindo uma confeitão uniforme. A base robusta de tijolo refratário assegura estabilidade e durabilidade, e a grelha basculante adapta-se a diferentes necessidades operacionais, desde acender o carvão a recolher a gordura.

Qual a vantagem da grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi desenhada para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, evitando chamas indesejadas e preservando melhor o sabor dos alimentos.

Este grelhador é adequado para espaços pequenos?

Sim, sendo um modelo de bancada, é particularmente adequado para cozinhas com espaço limitado, como as de snack-bares, roulotes ou food trucks, oferecendo capacidade profissional numa dimensão compacta.

Quantos níveis de confeitão oferece e qual a sua utilidade?

Este grelhador oferece 5 níveis de confeitão. Estes níveis permitem ajustar a distância entre a grelha e o carvão, proporcionando um controlo preciso sobre a temperatura e a intensidade do calor para diferentes tipos de alimentos.

Como funciona a grelha basculante?

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

Qual a importância da base de tijolo refratário?

A base de tijolo refratário garante uma maior estabilidade ao grelhador e contribui para uma distribuição e retenção de calor mais eficientes, o que é crucial para uma confeitão consistente

e duradoura em ambientes profissionais.