

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 Profissional com Grelha em V e 5 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583211B	Modelo:	P8583211B
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623728

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583211B
EAN	8421661623728
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão profissional com 5 níveis de confeção e grelha em V para drenagem de gorduras. Inclui base refratária, rodas com travão e prateleiras integradas.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão profissional, com a sua estrutura robusta e acabamento em preto, oferece 5 níveis de confeção e uma grelha em V para otimizar a drenagem de gorduras.

Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Em forma de V (para drenagem de gorduras)
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 prateleiras integradas
Posições da Grelha Basculante	3 (acendimento, plana, recolha de gordura)
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Peso	1.0 kg

Grelhador a Carvão — Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas, food trucks e serviços de catering que procuram uma solução robusta e versátil para confeção de carnes, peixes e vegetais grelhados com sabor autêntico a carvão.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

- A grelha em forma de V otimiza o escoamento de gorduras, minimizando chamas e realçando o sabor dos alimentos.
- Os 5 níveis de confeitão ajustáveis oferecem flexibilidade para grelhar diferentes produtos com precisão.
- A base de tijolo refratário garante estabilidade e uma excelente retenção de calor para uma confeitão eficiente.
- As rodas frontais com travão facilitam a mobilidade e o posicionamento seguro do equipamento na sua cozinha.
- As duas prateleiras integradas proporcionam espaço de armazenamento conveniente para utensílios e ingredientes.
- A grelha basculante com três posições oferece versatilidade para acendimento, confeitão e limpeza.

Qual a vantagem da grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, evitando chamas indesejadas e contribuindo para uma confeitão mais uniforme e um melhor sabor dos alimentos.

Quantos níveis de confeitão oferece este grelhador?

Este equipamento dispõe de 5 níveis de confeitão ajustáveis, permitindo adaptar a intensidade do calor e a proximidade à brasa conforme o tipo de alimento e o ponto de confeitão desejado.

É fácil mover o grelhador na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que possuem travões, facilitando a sua movimentação e fixação segura no local de trabalho, conforme as necessidades da sua cozinha profissional.

Para que servem as três posições da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acendimento rápido do carvão, outra plana para confeitão com utensílios ou para manter os alimentos quentes, e uma terceira para recolha eficiente de gorduras e limpeza.

?

Onde posso armazenar os meus utensílios de grelhar?

?

Este grelhador inclui duas prateleiras integradas na sua estrutura, proporcionando um espaço conveniente para armazenar utensílios, temperos ou outros acessórios essenciais para a sua operação de grelhados.