

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Carvão e Lenha Profissional Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583110R	Modelo:	P8583110R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623575

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583110R
EAN	8421661623575
Cor	Vermelho
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador profissional a carvão e lenha com 5 níveis de confeção, grelha de barras e base refratária. Inclui rodas com travões e estantes para otimizar a sua cozinha.

Descricao Completa

Este grelhador profissional a carvão e lenha, com acabamento vermelho, oferece 5 níveis de confeção e uma grelha de barras para distribuição uniforme do calor, ideal para cozinhas exigentes.

Grelhador a Carvão — 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	Carvão e Lenha
Base	Tijolo Refratário
Mobilidade	Rodas frontais com travões
Armazenamento	2 estantes integradas
Grelha	Basculante com 3 posições

Aplicações Profissionais

Este grelhador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, a hamburgarias e snack-bares que procuram um toque de confeção a lenha. Ideal também para hotéis com serviço de buffet ou catering

de eventos ao ar livre, proporcionando versatilidade na preparação de carnes, peixe e vegetais.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

A estrutura robusta em aço inoxidável e a base de tijolo refratário garantem durabilidade e estabilidade. Os 5 níveis de confeitão e a grelha basculante permitem um controlo preciso da temperatura e facilitam a gestão da gordura. A mobilidade proporcionada pelas rodas com travões e as estantes integradas otimizam o espaço e a eficiência na cozinha profissional.

Quais os tipos de combustível que este grelhador utiliza?

Este grelhador foi concebido para utilizar carvão e lenha, permitindo uma versatilidade no sabor e aroma dos alimentos confeccionados.

Como funciona o sistema de grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições: para acendimento do carvão, plana para cozinhar com utensílios e para facilitar a recolha de gordura, adaptando-se às necessidades de confeitão.

É fácil mover o grelhador na cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais com travões, o que permite uma fácil movimentação e fixação segura em qualquer área da cozinha profissional ou esplanada.

Quantos níveis de confeitão estão disponíveis?

Este equipamento dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a altura da grelha em relação à fonte de calor para diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura.

Onde posso armazenar os meus utensílios de grelhar?

O grelhador inclui duas estantes integradas, proporcionando um espaço conveniente para guardar utensílios, temperos ou outros acessórios essenciais durante a confeitão.