

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

Grelhador a Carvão Aberto Duplo Vermelho com 5 Níveis de Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583011R	Modelo:	P8583011R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623469

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583011R
EAN	8421661623469
Cor	Vermelho
N° de Níveis	5
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão profissional com design aberto duplo, 5 níveis de confeitão, grelha em V para escoamento de gorduras e base em tijolo refratário. Inclui rodas e estantes.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão aberto duplo, com acabamento vermelho e design robusto, oferece 5 níveis de confeitão e uma grelha em V para otimizar o escoamento de gorduras e sucos, ideal para cozinhas profissionais 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 Confeitão	5
Tipo de Grelha	Em forma de V para escoamento de gorduras
Base	Tijolo refratário robusto
Mobilidade	Rodas dianteiras com travões
Estantes	2 integradas
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador a carvão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, desde churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a hamburgarias, snack-bares e serviços de catering. A sua capacidade de confeção em 5 níveis e o design robusto tornam-no adequado para cozinhas de produção intensiva, hotéis e eventos ao ar livre.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

A grelha em forma de V assegura um escoamento eficaz de gorduras, resultando em alimentos mais saudáveis e saborosos. Os 5 níveis de confeção permitem uma versatilidade excecional para diferentes tipos de alimentos e pontos de cozedura. A base em tijolo refratário garante estabilidade e uma distribuição de calor consistente. A mobilidade proporcionada pelas rodas com travões e as duas estantes integradas otimizam a organização e a eficiência na área de trabalho.