

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



Hotelequip.pt

Grelhador Carvão Bancada Duplo Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583000R	Modelo:	P8583000R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623339

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583000R
EAN	8421661623339
Cor	Vermelho
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada com duplo grelhador e 5 níveis de confeção. Acabamento vermelho, ideal para cozinhas profissionais e produção de grelhados.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, apresentando um design inovador com duplo grelhador aberto e duas cestas de fogo integradas.

Grelhador Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável de alta qualidade
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	810 mm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barra
Base	Tijolo refratário
Grelha Basculante	3 posições (acendimento, plana, recolha de gordura)

Aplicações Profissionais

Este grelhador de carvão de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo hamburgarias, snack-bares, tascas, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e food trucks que procuram oferecer grelhados autênticos com eficiência e flexibilidade na confeção.

Grelhador Carvão — Principais Vantagens

- Design de duplo grelhador aberto para maior capacidade de produção simultânea.
- Cinco níveis de confeitão que permitem ajustar a intensidade do calor para diferentes alimentos.
- Grelha de barra que assegura uma distribuição uniforme do calor e facilita a gestão de gorduras.
- Base robusta de tijolo refratário que confere estabilidade e durabilidade ao equipamento.
- Grelha basculante com três posições para otimizar o acendimento do carvão, a confeitão e a recolha de gordura.

Como é feita a instalação deste grelhador de bancada?

Este grelhador é fornecido montado e pronto a instalar sobre uma bancada robusta e resistente ao calor, permitindo uma integração rápida e eficiente na sua área de confeitão.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção?

Para a limpeza diária, remova as cinzas e resíduos de alimentos. As grelhas e componentes removíveis devem ser lavados com água quente e detergente suave. A base de tijolo refratário requer limpeza a seco.

Que tipo de carvão é recomendado para este equipamento?

Recomenda-se a utilização de carvão vegetal de alta qualidade para garantir uma combustão eficiente e um sabor autêntico nos alimentos. Evite carvão com aditivos químicos.

Qual a vantagem da grelha basculante com três posições?

A grelha basculante oferece versatilidade, permitindo acender o carvão facilmente, cozinhar em posição plana para utensílios ou inclinar para uma eficiente recolha de gordura, otimizando a confeitão e a limpeza.

Este grelhador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, construído com aço inoxidável de alta qualidade e uma base de tijolo refratário, este grelhador foi projetado para suportar o uso intensivo e as exigências de ambientes de cozinha profissional.

?