

# 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 a Carvão de Bancada Aberto Duplo 1040mm Preto

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP8583000B | Modelo: | P8583000B     |
| Marca: | Pujadas     | EAN:    | 8421661623322 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | P8583000B     |
| EAN        | 8421661623322 |
| Cor        | Preto         |
| Instalação | De Bancada    |
| Tipo       | Grelhador     |

## Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada com design aberto duplo e 5 níveis de confeção. Inclui duas cestas de fogo e grelha basculante para gestão de calor e gordura.

## Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada, com design aberto duplo, oferece 5 níveis de confeção e duas cestas de fogo integradas para uma gestão eficiente do calor e da gordura em cozinhas profissionais.

### Grelhador a Carvão — Características Técnicas

| Propriedade  | Valor                  |
|--------------|------------------------|
| Material     | Aço Inoxidável Premium |
| Cor          | Preto                  |
| Largura      | 1040 mm                |
| Profundidade | 740 mm                 |
| Altura       | 810 mm                 |
| Peso         | 1.0 kg                 |

### Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hamburgarias e snack-bares a tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. A sua versatilidade permite a utilização em food trucks, roulotes, e cozinhas de catering que necessitem de uma solução de grelha eficiente e adaptável para diferentes tipos de confeção.

### Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

Com um inovador design de grelha aberta dupla e duas cestas de fogo incorporadas, este equipamento permite uma gestão otimizada do calor. Oferece 5 níveis de confeção e uma grelha de barra que melhora a distribuição do calor, facilitando também a gestão da gordura. A robusta base de tijolo refratário garante estabilidade, enquanto a grelha basculante com três posições (acendimento de carvão, plana para utensílios e recolha de gordura) adapta-se às necessidades específicas de

cada confeção.