

# 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 Linha 700 Vermelho - 5 Níveis Confeção

### Informacoes do Produto

|        |             |         |               |
|--------|-------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP8583100R | Modelo: | P8583100R     |
| Marca: | Pujadas     | EAN:    | 8421661623513 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |               |
|--------------|---------------|
| Marca        | Pujadas       |
| Modelo       | P8583100R     |
| EAN          | 8421661623513 |
| Cor          | Vermelho      |
| Nº de Níveis | 5             |
| Tipo         | Grelhador     |

## Descricao Resumida

Grelhador a carvão de bancada Linha 700, com design duplo e 5 níveis de confeitão. Inclui grelha basculante para acendimento e recolha de gordura. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este grelhador a carvão de bancada, com o seu design robusto e acabamento vermelho, oferece uma solução versátil para cozinhas profissionais. Equipado com um grelhador aberto duplo e 5 níveis de confeitão, permite uma gestão eficiente do calor e da gordura.

### Grelhador Carvão — Características Técnicas

|                     |                                      |
|---------------------|--------------------------------------|
| Material            | Aço Inoxidável de Qualidade Superior |
| Cor                 | Vermelho                             |
| Largura             | 104 cm                               |
| Profundidade        | 74 cm                                |
| Altura              | 81 cm                                |
| Peso                | 1.0 kg                               |
| Níveis de Confeitão | 5                                    |
| Tipo de Grelha      | Barras, Basculante                   |
| Base                | Tijolo Refratário                    |

### Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e food trucks que procuram um método de confeitão autêntico e versátil. Adequado para estabelecimentos que valorizam o sabor a brasa e a flexibilidade na preparação de diferentes pratos.

### Grelhador Carvão — Principais Vantagens

- Design de grelhador aberto duplo para maior capacidade de produção.
- Cinco níveis de confeitão ajustáveis para controlo preciso da temperatura.
- Grelha basculante com três posições: acendimento, confeitão plana e recolha de gordura.
- Base robusta de tijolo refratário que assegura estabilidade e durabilidade.
- Grelha de barras que otimiza a distribuição de calor e facilita a gestão de gordura.
- Acabamento vermelho distintivo que confere um toque estético à cozinha.

#### **Quantos níveis de confeitão este grelhador oferece?**

Este grelhador a carvão dispõe de 5 níveis de confeitão, permitindo ajustar a intensidade do calor para diferentes tipos de alimentos.

#### **Como é feita a gestão da gordura neste equipamento?**

A grelha de barras foi concebida para melhorar a distribuição do calor e facilitar a gestão da gordura, que é recolhida de forma eficiente.

#### **Qual o material principal da estrutura do grelhador?**

A estrutura do grelhador é fabricada em aço inoxidável de qualidade superior, garantindo robustez e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

#### **Este grelhador é adequado para uso em food trucks?**

Sim, o seu design de bancada e a versatilidade tornam-no ideal para food trucks, snack-bares e outros estabelecimentos com espaço limitado que necessitam de confeitão a carvão.

#### **Qual a durabilidade da base de tijolo refratário?**

A base de tijolo refratário é projetada para alta resistência ao calor e uso contínuo, garantindo uma longa vida útil e estabilidade térmica para o grelhador.