

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Grelhador Carvão Aberto Inox Duplo 104 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583011SS	Modelo:	P8583011SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623476

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583011SS
EAN	8421661623476

Descricao Resumida

Grelhador a carvão profissional em aço inoxidável com dupla grelha aberta, 5 níveis de confeção, grelha em V para gestão de gorduras e rodas com travão.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão profissional em aço inoxidável oferece uma solução robusta para a confeção em brasa, com um design de grelha aberta dupla e cinco níveis de confeção ajustáveis.

grelhador de brasa duplo — Grelhador de Brasa Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Cor	Metálico
Largura	104 cm
Profundidade	74 cm
Altura	147,5 cm
Peso	1.0 kg
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Dupla, em forma de V
Base	Tijolo refratário
Mobilidade	Rodas dianteiras com travão
Armazenamento	2 estantes integrados
Função Grelha	Basculante (3 posições)

Aplicações Profissionais

Ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hamburgarias e food trucks que procuram um sabor autêntico a brasa. Adequado para hotéis e

catering de eventos ao ar livre que necessitam de equipamento robusto e móvel para confeitura.

Grelhador Carvão — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Confeitura:** Dupla grelha aberta e 5 níveis de confeitura permitem adaptar-se a diferentes tipos de alimentos e pontos de cozimento.
- **Sabor e Eficiência:** A grelha em forma de V canaliza a gordura e os sucos para longe da fonte de calor, otimizando a retenção do sabor e garantindo uma confeitura uniforme.
- **Durabilidade e Estabilidade:** Construção em aço inoxidável de alta qualidade e base robusta de tijolo refratário asseguram uma longa vida útil e estabilidade durante o uso intensivo.
- **Mobilidade Facilitada:** Equipado com rodas dianteiras com travão, permite mover o grelhador com facilidade e fixá-lo de forma segura no local desejado.
- **Organização Integrada:** Dois estantes incorporados oferecem espaço conveniente para armazenar utensílios e acessórios essenciais para grelhar.

Como a grelha em V contribui para a qualidade da confeitura?

A grelha em forma de V foi desenhada para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, evitando chamas indesejadas e fumo excessivo. Isto resulta numa confeitura mais uniforme e na melhor retenção dos sabores.

Este grelhador é fácil de mover e fixar na cozinha profissional?

Sim, o grelhador está equipado com rodas dianteiras que facilitam a sua deslocação. Os travões integrados nas rodas permitem fixar o equipamento de forma segura e estável no local de trabalho, garantindo a segurança durante a utilização.

Quais as posições da grelha basculante e para que servem?

A grelha basculante oferece três posições: uma para acender o carvão, outra plana para a utilização de utensílios de cozinha e uma terceira para a recolha de gordura. Estas posições permitem adaptar o grelhador a diferentes necessidades de confeitura e manutenção.

Que tipo de combustível é recomendado para este grelhador?

Este grelhador foi concebido para funcionar com carvão, aproveitando a base de tijolo refratário para otimizar a distribuição do calor e garantir uma confeitura autêntica em brasa. ?

A base de tijolo refratário requer alguma manutenção especial?

A base de tijolo refratário é robusta e projetada para suportar altas temperaturas. Recomenda-se a remoção regular das cinzas após cada utilização e uma limpeza suave para manter a sua eficiência e prolongar a vida útil.