

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Carvão Profissional Aço Inox Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8581031SS	Modelo:	P8581031SS
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8581031SS
EAN	8421661623247

Descricao Resumida

Grelhador a carvão profissional em aço inoxidável, com grelha em V e ajuste de altura até 400 mm. Design sem base refratária para maior flexibilidade e fácil instalação.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão profissional, construído em aço inoxidável, oferece uma solução versátil para cozinhas que procuram flexibilidade e mobilidade. O seu design sem base refratária facilita a instalação e o manuseamento.

Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium
Largura	980 mm
Profundidade	700 mm
Altura	955 mm
Peso	1.0 kg
Ajuste de altura da grelha	Até 400 mm
Tipo de grelha	Em forma de V
Posições da grelha	3 (iluminação de carvão, plana, recolha de gordura)
Base	Sem base refratária
Instalação	Com pontos de ancoragem robustos

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução robusta e adaptável para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, tascas, food trucks e hotéis que procuram flexibilidade na confeção de grelhados. A sua versatilidade torna-o adequado para estabelecimentos com espaço limitado ou que necessitem de reconfigurar a área de grelhados frequentemente.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

- Maior mobilidade e flexibilidade na cozinha devido à ausência de base refratária.
- Instalação e manuseamento simplificados, ideal para ambientes dinâmicos.
- Grelha em forma de V que canaliza a gordura, otimizando o sabor e a confeitura.
- Ajuste de altura da grelha até 400 mm para controle preciso da temperatura.
- Grelha basculante com três posições para máxima versatilidade de utilização.
- Construção durável em aço inoxidável, garantindo higiene e longevidade.

Qual a vantagem de um grelhador sem base refratária?

A ausência de base refratária confere maior mobilidade e flexibilidade ao equipamento, facilitando a instalação e o reposicionamento na cozinha profissional.

Como funciona o ajuste de altura da grelha?

O grelhador inclui um volante que permite ajustar a altura da grelha em até 400 mm, oferecendo controle preciso sobre a intensidade do calor e o ponto de confeitura dos alimentos.

Para que serve a grelha em forma de V?

A grelha em forma de V foi concebida para canalizar a gordura e os sucos dos alimentos para longe da fonte de calor, melhorando a retenção do sabor e garantindo uma confeitura mais uniforme.

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, hamburgarias, tascas, food trucks e hotéis que necessitem de uma solução de grelhados versátil e eficiente.

A instalação requer alguma preparação especial?

O grelhador possui pontos de ancoragem robustos para uma instalação segura. Sendo fornecido sem base refratária, a sua montagem é mais simples e flexível, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.

?