

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Grelhador Carvão Bancada Duplo Vermelho 1040mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP8583000R	<b>Modelo:</b>	P8583000R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661623339

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P8583000R
<b>EAN</b>	8421661623339

### 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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável de alta qualidade
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	1040 mm
<b>Profundidade</b>	740 mm
<b>Altura</b>	810 mm
<b>Peso</b>	1.0 kg
<b>Níveis de Confeção</b>	5
<b>Tipo de Grelha</b>	Barra
<b>Base</b>	Tijolo refratário
<b>Grelha Basculante</b>	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.

?