

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Grelhador Carvão Bancada Linha 700 Vermelho - 5 Níveis Confeção

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP8583100R	<b>Modelo:</b>	P8583100R
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661623513

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P8583100R
<b>EAN</b>	8421661623513

### 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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável de Qualidade Superior
<b>Cor</b>	Vermelho
<b>Largura</b>	104 cm
<b>Profundidade</b>	74 cm
<b>Altura</b>	81 cm
<b>Peso</b>	1.0 kg
<b>Níveis de Confeitão</b>	5
<b>Tipo de Grelha</b>	Barras, Basculante
<b>Base</b>	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-bars 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.