

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



Grelhador a Carvão Duplo Profissional Vermelho 1040mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP8583010R	Modelo:	P8583010R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623438

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P8583010R
EAN	8421661623438

Descricao Resumida

Grelhador a carvão profissional com grelha aberta dupla, 5 níveis de confeção e acabamento vermelho. Inclui rodas com travão e estantes para máxima funcionalidade.

Descricao Completa

Este grelhador a carvão profissional, com design de grelha aberta dupla e acabamento vermelho, oferece cinco níveis de confeção para diversas preparações em cozinhas exigentes.

grelhador de brasa aberta — Grelhador a Carvão — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Premium, Base em Tijolo Refratário
Cor	Vermelho
Largura	1040 mm
Profundidade	740 mm
Altura	1475 mm
Níveis de Confeção	5
Tipo de Grelha	Barra, Basculante (3 posições)
Cestas de Fogo	2 integradas
Mobilidade	Rodas frontais com travão
Armazenamento	2 estantes integradas
Peso	Não especificado

Aplicações Profissionais

Este grelhador é ideal para restaurantes de carne, churrasqueiras, tascas, hotéis com serviço de grelhados, food trucks e empresas de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil para confeção a carvão. A sua capacidade dupla e os múltiplos níveis de confeção adaptam-se a diversas ementas e volumes de trabalho.

Grelhador a Carvão — Principais Vantagens

- Design de grelha aberta dupla com duas cestas de fogo para maior capacidade de produção.
- Cinco níveis de confeitão que permitem ajustar a intensidade do calor para diferentes alimentos.
- Grelha de barra que assegura uma distribuição de calor uniforme e facilita a gestão de gorduras.
- Base robusta em tijolo refratário que confere estabilidade e durabilidade ao equipamento.
- Rodas frontais com travão para fácil mobilidade e posicionamento seguro na cozinha.
- Dois estantes integrados para armazenamento conveniente de utensílios e carvão.
- Grelha basculante com três posições para acender carvão, cozinhar ou recolher gordura.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza deve ser feita após cada utilização, removendo cinzas e resíduos de alimentos. As grelhas podem ser lavadas com água e detergente neutro. A base refratária deve ser limpa a seco, evitando o uso de líquidos abrasivos.

É possível mover o grelhador facilmente dentro da cozinha?

Sim, o grelhador está equipado com rodas frontais que facilitam a sua movimentação. Os travões integrados garantem que o equipamento permanece estável e seguro uma vez posicionado no local desejado.

Quais as vantagens dos cinco níveis de confeitão?

Os cinco níveis de confeitão permitem um controlo preciso da temperatura e da proximidade dos alimentos à fonte de calor. Isto é crucial para grelhar diferentes tipos de carne, peixe ou vegetais, garantindo resultados perfeitos e adaptados a cada produto.

Como a base de tijolo refratário contribui para a durabilidade?

A base de tijolo refratário é projetada para suportar altas temperaturas de forma consistente, o que aumenta significativamente a vida útil do grelhador. Além disso, ajuda a reter e distribuir o calor de forma mais eficiente, otimizando o consumo de carvão.

?

Qual a funcionalidade da grelha basculante?

A grelha basculante oferece três posições distintas: uma para acender o carvão de forma segura, outra plana para a confeitão de alimentos e uma terceira para facilitar a recolha de gordura, tornando a operação e a limpeza mais eficientes.