

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador de Espetadas a Gás Profissional 5 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CHGSG-1050A	Modelo:	GSG-1050A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	36 kg	Dimensões:	525 x 630 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GSG-1050A
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Grelhador profissional a gás com 5 queimadores independentes e espeto rotativo. Ideal para doner, gyros, kebab e shawarma em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha industrial, proporcionando a versatilidade necessária para confeccionar uma variedade de pratos como *doner kebab*, *gyros*, *kebab* tradicional ou *shawarma*. Com cinco queimadores a gás de alto desempenho, cada um com controlo de temperatura individual, garante um grelhar uniforme e preciso, ideal para manter a qualidade dos seus produtos. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, tornando-o um aliado indispensável para um negócio movimentado.

Aplicações Profissionais

Este grelhador de espetadas é a escolha perfeita para restaurantes, take-aways e snack-bares que pretendem oferecer pratos de kebab de alta qualidade. A rotação bidirecional do espeto e a base com motor protegido garantem um cozinhado homogéneo da carne, resultando em fatias perfeitamente douradas e suculentas. A facilidade de limpeza e manutenção, com peças removíveis que podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, otimiza o tempo de trabalho da sua equipa e contribui para a higiene do estabelecimento. Preparado para GPL e com opção para gás natural, adapta-se facilmente às necessidades da sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Número de queimadores	5
Potência total dos queimadores	19.3 Kw
Tamanho do espeto (altura)	710 mm (H)
Velocidade de rotação	2.5 rpm
Peso	36 Kg
Dimensões (LxPxA)	525x630x1050 mm

Perguntas Frequentes

1. Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, take-aways, snack-bares e qualquer negócio de restauração que sirva *doner kebab*, *gyros* ou *shawarma*, devido à sua capacidade e desempenho profissional.

2. Qual é a principal vantagem dos 5 queimadores individuais?

A principal vantagem é a capacidade de ajustar individualmente a temperatura de cada queimador, proporcionando um controlo preciso para um cozinhado uniforme e adaptável a diferentes tipos e quantidades de carne.

3. É fácil converter o grelhador de GPL para gás natural?

Sim, o grelhador vem preparado para GPL de série, sendo fornecidos injetores em separado para a conversão a gás natural. No entanto, esta operação deve ser sempre realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

4. Os componentes que entram em contacto com os alimentos são fáceis de limpar?

Sim, todas as peças que entram em contacto com os alimentos são removíveis e podem ser limpas facilmente com um pano húmido, água morna e detergente. Além disso, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça para uma maior conveniência.

5. O motor do espeto tem alguma proteção especial?

Sim, o motor está protegido e localizado na parte inferior do equipamento, o que lhe confere fiabilidade e uma grande durabilidade, mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A sua rotação bidirecional assegura um cozinhado consistente da carne.