

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Profissional 13kW, 1100x500mm, Móvel

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE700105 | Modelo: | HE700105 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369700105 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE700105 |
| EAN | 8711369700105 |

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 13kW com 1100x500mm de superfície de grelha. Resistente ao vento e móvel, ideal para cozinha exterior intensiva.

Descrição Completa

Concebido para a produção intensiva em ambientes exigentes, este grelhador a gás profissional de 13kW assegura uma confeção eficiente e uniforme. A sua generosa superfície de grelha de 1100x500mm, aliada a uma distribuição ideal de calor, permite alourar os alimentos rapidamente, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade, mesmo durante o pico do serviço.

Grelhador a Gás Atlanta — grelhador a gás profissional — Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--|
| Potência Total | 13 kW |
| Dimensões (LxPxA) | 1285 x 770 x 917 mm |
| Superfície de Grelha | 1100 x 500 mm |
| Número de Queimadores | 3 (ajustáveis separadamente) |
| Segurança dos Queimadores | Termopar |
| Ignição | Eletrónica |
| Material dos Queimadores | Aço inoxidável |
| Material da Estrutura | Aço revestido a epóxi (preto) |
| Mobilidade | 4 rodas giratórias |
| Peso Líquido | 82,473 Kg |
| Características Adicionais | Suporte profundo para botija de gás, grelhas removíveis, caixa do queimador e ecrãs resistentes ao vento |

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para o Gestor de F&B de hotel ou empresa de catering que organiza eventos ao ar livre, exigindo flexibilidade e capacidade. Ideal para o Chef Executivo de um restaurante com esplanada ou de uma churrasqueira que necessita de gerir múltiplos tipos de confeção em simultâneo. Para o proprietário de um food truck ou snack-bar móvel, a sua resistência ao vento e facilidade de transporte são cruciais para operações eficientes em diferentes localizações.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este grelhador destaca-se pela sua notável resistência ao vento, garantida pela caixa do queimador fechada e ecrãs de proteção, permitindo um desempenho consistente mesmo em ambientes desafiadores como esplanadas ou junto à praia. Os três queimadores ajustáveis separadamente oferecem a liberdade de criar zonas de temperatura distintas na grelha, otimizando a confeção simultânea de carne, peixe e legumes sem transferência de sabores. A sua construção robusta em aço inoxidável para os queimadores e grelhas removíveis simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção pós-serviço, essenciais para o cumprimento das normas HACCP. A mobilidade proporcionada pelas quatro rodas giratórias e o suporte seguro para a botija de gás asseguram que o equipamento pode ser facilmente deslocado e posicionado onde for necessário.

Perguntas Frequentes

Como a resistência ao vento melhora a eficiência do grelhador??

A caixa do queimador fechada e os ecrãs de vento protegem as chamas e a superfície de grelha de correntes de ar, mantendo uma temperatura constante e reduzindo o consumo de gás. Isto traduz-se em tempos de confeção mais rápidos e uniformes, com menor gasto energético.

Este grelhador é adequado para que tipo de volume de produção??

Com uma potência de 13kW e uma superfície de grelha de 1100x500mm, este equipamento é ideal para estabelecimentos de média a grande dimensão, como restaurantes com alta rotatividade, empresas de catering ou hotéis, capazes de gerir picos de procura e confeção contínua.

Qual a vantagem dos queimadores ajustáveis individualmente??

Os três queimadores ajustáveis de forma independente permitem ao chef criar zonas de calor diferenciadas na mesma superfície. Isto possibilita grelhar simultaneamente alimentos que exigem temperaturas distintas, como carnes, legumes ou peixes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final.

Como se realiza a limpeza e manutenção das grelhas??

As grelhas deste equipamento são removíveis, o que facilita a sua remoção para uma limpeza profunda após cada utilização. Podem ser lavadas com água quente e detergente desengordurante,

utilizando uma escova para remover resíduos, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Posso utilizar este grelhador em eventos ao ar livre ou esplanadas??

Sim, este grelhador foi concebido especificamente para utilização exterior. A sua robusta resistência ao vento, combinada com as quatro rodas giratórias e o suporte seguro para botija de gás, torna-o ideal para buffets ao ar livre, esplanadas, feiras gastronómicas ou qualquer tipo de serviço de catering exterior, mesmo em condições climáticas variáveis.