

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Profissional 21,6kW - Superfície 1100x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE700051	Modelo:	HE700051
Marca:	HENDI	EAN:	8711369700051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE700051
EAN	8711369700051

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 21,6kW, com superfície de 1100x500mm para confeitura rápida e uniforme. Móvel e robusto para cozinhas exigentes e eventos.

Descricao Completa

Concebido para um desempenho excepcional, este grelhador a gás de 21,6kW assegura uma cozedura rápida e uniforme, ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais. A sua capacidade de selar a carne rapidamente minimiza a aderência à grelha, mesmo sem lubrificação prévia, otimizando a produtividade do serviço.

grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Potência	21,6 kW
Dimensões (LxPxA)	1260 x 580 x 900 mm
Superfície de Grelha	1100 x 500 mm
Queimadores	3, ajustáveis individualmente com termopar
Ignição	Eletrónica
Estrutura	Totalmente revestida a epóxi preto
Mobilidade	4 rodas (2 com travão)
Suporte Botija de Gás	Sim, profundo, sob o grelhador
Acessórios Incluídos	Pedras de lava, tabuleiro de assar
Peso Líquido	101,595 kg
Material	Metais, Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante com mais de 80 lugares ou um serviço de catering de eventos, este grelhador oferece a potência e a superfície de confeitura necessárias para lidar com grandes volumes durante o *rush*. É igualmente ideal para churrasqueiras tradicionais portuguesas ou esplanadas de hotéis que exigem equipamento robusto e com mobilidade para otimizar o fluxo de trabalho e responder a picos de procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este grelhador destaca-se pela sua eficiência energética e pela capacidade de manter temperaturas elevadas, resultando num selamento superior da carne e num sabor autêntico. A segurança é garantida pelos queimadores com termopar, enquanto a mobilidade com 4 rodas e o sistema de recolha de gorduras simplificam a operação e a limpeza, um fator crucial para manter as normas HACCP em ambientes de confeitura intensiva.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária do grelhador??

A gordura é recolhida num canal específico, facilitando a sua remoção. A grelha e as pedras de lava devem ser limpas após cada uso, e a estrutura revestida a epóxi preto pode ser higienizada com detergentes suaves e água.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de pedidos??

Sim, com 21,6kW de potência e uma superfície de grelha de 1100x500mm, este grelhador a gás foi concebido para lidar com a produção intensiva, garantindo rapidez e qualidade na confeitura de grandes quantidades de alimentos.

Quais as vantagens dos três queimadores ajustáveis individualmente??

Os queimadores ajustáveis permitem criar zonas de temperatura distintas na grelha, possibilitando a confeitura simultânea de diferentes alimentos ou a manutenção de pratos quentes, oferecendo flexibilidade e controlo total ao cozinheiro.

Este grelhador pode ser utilizado em espaços exteriores ou em eventos??

Sim, a sua estrutura robusta com rodas e sistema de queimadores fechados, resistente ao vento, torna-o ideal para utilização em esplanadas, feiras de rua ou eventos de catering, garantindo um desempenho consistente em diversas condições.

O que está incluído na compra do grelhador??

O grelhador é fornecido completo com pedras de lava, que ajudam a distribuir o calor uniformemente e a absorver a gordura, e um tabuleiro de assar, pronto para iniciar a confeitura profissional.