

# 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: 10/06/2026

*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

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE700051 | <b>Modelo:</b> | HE700051      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369700051 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE700051      |
| <b>EAN</b>    | 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

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