

# 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



Hotelequip.pt

## Grelhador a Gás Profissional 22kW com Base e Rodas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE149614	<b>Modelo:</b>	HE149614
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369149614

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE149614
<b>EAN</b>	8711369149614

## Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional Hendi Green Fire de 22kW com 4 bicos, ideal para cozinhas com produção intensiva. Possui base com rodas para máxima mobilidade, para-vento integrado e bicos otimizados que garantem 90% de calor útil. Inclui chapas de ferro fundido esmaltado e grelhas Gastronorm 1/1, com limpeza facilitada por componentes removíveis.

## Descricao Completa

Com uma potência robusta de 22kW distribuída por quatro queimadores de alto rendimento, este equipamento de confeitaria móvel garante uma resposta ágil ao rush do serviço. A sua estrutura sobre rodas e o design otimizado para resistência ao vento asseguram uma operação eficiente e flexível em qualquer ambiente de cozinha profissional.

### grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1400 x 612 x 825mm
<b>Potência</b>	22kW
<b>Número de Queimadores</b>	4
<b>Tipo de Grelhas</b>	2 chapas em ferro fundido esmaltado, 2 grelhas Gastronorm 1/1
<b>Material Grelha Elevada</b>	Aço inoxidável
<b>Tabuleiro Escorredor</b>	Gastronorm 2/1

<b>Mobilidade</b>	Base com rodas
<b>Para-vento</b>	Incluído
<b>Conexão de Gás</b>	Mangueira com encaixe rápido
<b>Peso Líquido</b>	68,31 Kg
<b>Cor</b>	Cinzento-claro

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de roulote, este grelhador a gás oferece a versatilidade e mobilidade essenciais para eventos e serviços de take-away, permitindo uma confeção rápida e de qualidade. Em restaurantes com 40-80 lugares ou em operações de catering, a sua capacidade de 4 bicos e a facilidade de limpeza são cruciais para manter o ritmo da produção intensiva e as normas HACCP.

## Grelhador Móvel — Principais Vantagens

A eficiência térmica dos seus queimadores otimizados, que entregam 90% do calor útil diretamente à superfície de confeção, minimiza o desperdício energético e acelera o processo de grelhar. A base com rodas e a mangueira de gás de ligação rápida conferem uma flexibilidade operacional ímpar, permitindo posicionar o equipamento onde for mais conveniente para o fluxo de trabalho. Além disso, a sua conceção com para-vento e o sistema de bicos removíveis, juntamente com o tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1, simplificam a manutenção e garantem uma higiene impecável, essencial para cumprir as diretrizes HACCP.

### Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste grelhador?

A limpeza é facilitada pelos bicos totalmente removíveis e pelo tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1. Estes componentes podem ser facilmente retirados para uma lavagem completa, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

### Este grelhador é adequado para um restaurante com elevado volume de clientes?

Sim, com 4 queimadores e uma potência total de 22kW, este grelhador é ideal para cozinhas profissionais com produção intensiva. Permite grelhar simultaneamente diferentes tipos de alimentos, suportando o rush do serviço em restaurantes de médio a grande porte.

### **É fácil mover o grelhador entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos externos?**

Absolutamente. A base com rodas robustas e a mangueira de gás com encaixe de ligação rápida tornam este grelhador extremamente portátil. Pode ser facilmente deslocado para onde for necessário, seja para reorganizar a cozinha ou para serviços de catering.

### **Qual a vantagem dos bicos otimizados em termos de desempenho?**

Os bicos otimizados foram concebidos para direcionar 90% do calor útil diretamente para a superfície de confeção. Isto resulta numa cozedura mais rápida e uniforme, com menor consumo de gás e uma redução significativa nas emissões de monóxido de carbono.

### **Que tipo de ligação de gás é necessária para este equipamento?**

O grelhador é fornecido com uma mangueira de gás e um regulador que encaixam diretamente na botija de gás, utilizando um sistema de ligação rápida. Isto garante uma instalação simples e segura, ideal para a sua natureza móvel.