

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



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Profissional 22kW com Base e Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	HE149614	Modelo:	HE149614
Marca:	HENDI	EAN:	8711369149614

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE149614
EAN	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
Dimensões (LxPxA)	1400 x 612 x 825mm
Potência	22kW
Número de Queimadores	4
Tipo de Grelhas	2 chapas em ferro fundido esmaltado, 2 grelhas Gastronorm 1/1
Material Grelha Elevada	Aço inoxidável
Tabuleiro Escorredor	Gastronorm 2/1

Mobilidade	Base com rodas
Para-vento	Incluído
Conexão de Gás	Mangueira com encaixe rápido
Peso Líquido	68,31 Kg
Cor	Cinzeno-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.