

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás HENDI Green Fire 11,6kW c/ Chapa e Grelha GN 1/1, 740x615mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE149508	Modelo:	HE149508
Marca:	HENDI	EAN:	8711369149508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE149508
EAN	8711369149508

Descricao Resumida

Grelhador a gás Hendi Green Fire com 11,6kW de potência, dois queimadores e superfície combinada de chapa e grelha Gastronorm 1/1 em ferro fundido esmaltado. Ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência, portabilidade e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Este grelhador a gás de alta performance, com os seus dois queimadores e superfície combinada de chapa e grelha em ferro fundido esmaltado, garante uma distribuição de calor superior para o rush do serviço. A sua conceção robusta e portátil, com 11,6kW de potência, é ideal para uma produção intensiva e flexível em qualquer área de preparação.

grelhador a gás — Características Técnicas

Potência	11,6 kW
Dimensões (LxPxA)	740 x 615 x 825 mm
Peso Líquido	30,085 kg
Material da Chapa/Grelha	Ferro fundido esmaltado
Tipo de Grelha	Gastronorm 1/1
Número de Queimadores	2
Tabuleiro de Recolha	Gastronorm 2/1
Profundidade	615 mm (Linha 700)

Características Adicionais

Para-vento integrado, Grelha elevada em aço inoxidável, Mangueira de gás com ligação rápida, Pernas removíveis, Bicos totalmente removíveis

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgaria que procura flexibilidade e rapidez na confeitura de grelhados e chapas, este equipamento é ideal para otimizar o espaço de trabalho. O Gestor de catering ou proprietário de roulotte/food truck beneficia da sua portabilidade e eficiência energética, garantindo um serviço de qualidade em eventos ao ar livre ou locais com infraestruturas limitadas.

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

A eficiência térmica deste equipamento destaca-se, com os bicos otimizados a fornecerem 90% do calor útil diretamente à superfície de confeitura, minimizando o desperdício energético. A sua construção com para-vento e alimentação de ar melhorada torna-o significativamente menos sensível a condições externas, enquanto a facilidade de limpeza é assegurada pelos bicos totalmente removíveis e o tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1, cumprindo as exigências de higiene.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é simplificada graças aos bicos totalmente removíveis e ao tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1, que pode ser facilmente retirado para lavagem. A superfície em ferro fundido esmaltado também facilita a remoção de resíduos alimentares após cada utilização.

Este grelhador é adequado para um negócio com alto volume de clientes?

Com 11,6kW de potência e dois queimadores que fornecem 90% do calor útil, este grelhador é projetado para produção intensiva. A sua combinação de chapa e grelha Gastronorm 1/1 permite cozinhar diferentes tipos de alimentos simultaneamente, otimizando o tempo de serviço em períodos de pico.

Posso usar este equipamento em eventos ao ar livre ou em food trucks?

Sim, a sua conceção com pernas removíveis, mangueira de gás com ligação rápida e a capacidade de o regulador encaixar diretamente na botija de gás, confere-lhe uma portabilidade excepcional. O para-vento integrado também o torna menos sensível ao vento, ideal para ambientes externos.

Qual a vantagem dos bicos melhorados e da queima limpa?

Os bicos otimizados garantem que 90% do calor gerado é transferido para a superfície de confeitura, resultando numa maior eficiência energética e menor consumo de gás. Além disso, a queima é muito limpa, com baixas emissões de monóxido de carbono, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro.

Que tipo de alimentos posso preparar com este grelhador?

A combinação de chapa e grelha Gastronorm 1/1 em ferro fundido esmaltado oferece grande versatilidade. Pode grelhar carnes, peixes e vegetais na grelha, enquanto a chapa é perfeita para ovos, bacon, panquecas ou tostas, permitindo um menu diversificado.