

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Grelha com Pedras de Lava para Grelhador, 630x500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE145531	<b>Modelo:</b>	HE145531
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369145531

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE145531
<b>EAN</b>	8711369145531

### Descricao Resumida

Grelha profissional com pedras de lava de 630x500mm, ideal para grelhadores que procuram distribuição de calor uniforme e sabor autêntico. Peso: 2,6 kg.

## Descricao Completa

Esta grelha com pedras de lava, com dimensões de 630x500mm, é um acessório robusto para grelhadores profissionais, otimizando a distribuição de calor e conferindo um sabor autêntico aos alimentos.

### Grelha Pedra Lava 630x500mm — Grelha com Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P)	630 x 500 mm
Peso Líquido	2,6 kg
Tipo de Grelha	Com pedras de lava

### Aplicações Profissionais

Esta grelha é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e food trucks que utilizam grelhadores profissionais. É um complemento valioso para cozinhas de hotéis, cantinas e serviços de catering que procuram otimizar a qualidade dos seus grelhados.

### Grelha com Pedras de Lava — Principais Vantagens

A utilização de pedras de lava nesta grelha assegura uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, eliminando pontos quentes e frios para uma cozedura consistente. Contribui para um sabor mais autêntico e fumado nos alimentos, simulando o grelhar tradicional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

#### Para que tipo de grelhador é esta grelha adequada?

Esta grelha é concebida para grelhadores profissionais de grandes dimensões, como os modelos da linha Maxi, que utilizam pedras de lava para o processo de confeção. ?

### **Quais as vantagens de usar pedras de lava?**

As pedras de lava proporcionam uma distribuição de calor mais uniforme e consistente, absorvendo a gordura que escorre e criando um fumo que confere um sabor autêntico e fumado aos alimentos grelhados.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza desta grelha?**

Após cada utilização, é recomendável remover os resíduos de alimentos com uma escova de arame. As pedras de lava devem ser limpas ou substituídas periodicamente para manter a eficiência e higiene.

### **Esta grelha é resistente ao uso intensivo?**

Sim, a grelha é construída com materiais robustos e duráveis, projetados para suportar as exigências do uso contínuo em ambientes de cozinha profissional e restauração.

### **As pedras de lava vêm incluídas com a grelha?**

Sim, esta grelha é fornecida com as pedras de lava necessárias para o seu funcionamento imediato, garantindo que possa começar a utilizá-la assim que instalada.