

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Pedras de Lava para Churrasqueiras a Gás - Caixa 5 kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE152805	Modelo:	152805
Marca:	HENDI	EAN:	8711369152805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	152805
EAN	8711369152805

Descricao Resumida

Pedras de lava de alta qualidade, ideais para churrasqueiras a gás profissionais. Proporcionam calor uniforme e absorvem gorduras, melhorando a confeitão.

Descricao Completa

As pedras de lava são um componente essencial para churrasqueiras a gás profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico aos alimentos grelhados.

pedras lava grandes — Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	5 kg
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	300 x 415 x 70 mm

Aplicações Profissionais

Estas pedras de lava são ideais para qualquer estabelecimento que utilize churrasqueiras a gás, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e tascas, até roulotes, food trucks e serviços de catering. Asseguram uma confeitão eficiente e um sabor autêntico em grelhados de carne, peixe e vegetais.

Pedras de Lava — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme do Calor:**** As pedras de lava retêm e irradiam calor de forma consistente, eliminando pontos frios e quentes na superfície de confeitão.
- **Absorção de Gordura:**** Reduzem o fumo e as labaredas ao absorverem o excesso de gordura dos alimentos, contribuindo para uma confeitão mais limpa e segura.

- ****Sabor Melhorado:**** A gordura que pinga sobre as pedras quentes vaporiza, infundindo os alimentos com um sabor fumado característico dos grelhados.
- ****Durabilidade e Reutilização:**** Podem ser reutilizadas várias vezes, necessitando apenas de limpeza ou substituição periódica, dependendo da intensidade de uso.
- ****Fácil Instalação:**** Simples de colocar e remover na grelha da churrasqueira a gás.

Qual a função principal das pedras de lava numa churrasqueira a gás?

As pedras de lava servem para distribuir o calor de forma uniforme pela superfície da churrasqueira, absorver o excesso de gordura e criar um efeito de fumo que confere sabor aos alimentos.

Com que frequência devo substituir as pedras de lava?

A frequência de substituição depende do volume de uso. Em cozinhas profissionais com uso diário intenso, recomenda-se verificar e substituir as pedras a cada 3 a 6 meses, ou quando notar uma diminuição na eficiência do calor ou acumulação excessiva de resíduos.

Estas pedras de lava são adequadas para qualquer tipo de churrasqueira a gás?

Sim, estas pedras de lava são compatíveis com a maioria das churrasqueiras a gás profissionais que utilizam pedras de lava como meio de distribuição de calor. É importante garantir que o tamanho das pedras se adapta ao seu equipamento.

Como se limpam as pedras de lava para prolongar a sua vida útil?

Para limpar, pode remover as pedras da churrasqueira e escová-las para retirar os resíduos maiores. Para uma limpeza mais profunda, pode fervê-las em água ou usar um desengordurante suave, enxaguando bem e secando completamente antes de reutilizar.

Qual a quantidade de pedras de lava recomendada para uma churrasqueira?

A quantidade ideal depende do tamanho da sua churrasqueira. O objetivo é cobrir a área da grelha de forma uniforme, sem sobrecarregar. Uma caixa de 5 kg é geralmente suficiente para cobrir uma área de grelha de dimensão padrão.

?