

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt  
Rua Empresarial Nº 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.*

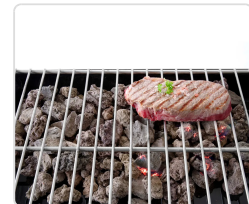
Acesso rapido  
ao produto

## Pedras de Lava Grandes para Churrasqueira a Gás - Saco

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE152904	<b>Modelo:</b>	HE152904
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369152904

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE152904
<b>EAN</b>	8711369152904

## Descricao Resumida

Pedras de lava grossas e grandes, ideais para churrasqueiras a gás. Proporcionam calor uniforme e absorção de gorduras, melhorando o sabor dos grelhados. Saco de 9,15 kg.

## Descricao Completa

As pedras de lava são um componente essencial para churrasqueiras a gás, garantindo uma distribuição uniforme do calor e absorvendo eficazmente a gordura para um sabor autêntico nos grelhados.

### Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Peso Líquido</b>	9,15 kg
<b>Compatibilidade</b>	Churrasqueiras a gás
<b>Tipo de Pedra</b>	Grossas e grandes
<b>Embalagem</b>	Saco

### Pedras de Lava — Aplicações Profissionais

Estas pedras de lava são ideais para qualquer estabelecimento que utilize churrasqueiras a gás, como hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, food trucks e rouletes. Permitem otimizar o desempenho do equipamento, garantindo grelhados de qualidade superior e consistentes, essenciais para a satisfação do cliente em ambientes de produção intensiva.

## Pedras de Lava — Principais Vantagens

---

- **\*\*Distribuição de Calor Uniforme:\*\*** As pedras de lava garantem que o calor é distribuído de forma homogênea por toda a superfície de grelhar, evitando pontos quentes e frios.
- **\*\*Absorção de Gordura:\*\*** Absorvem o excesso de gordura e sucos dos alimentos, reduzindo o fumo e prevenindo chamas indesejadas, ao mesmo tempo que infundem um sabor fumado característico.
- **\*\*Durabilidade e Eficiência:\*\*** Fabricadas para resistir a altas temperaturas, estas pedras grossas e grandes oferecem uma longa vida útil e contribuem para a eficiência energética da churrasqueira.
- **\*\*Melhora o Sabor:\*\*** Contribuem para um sabor mais autêntico e tradicional nos alimentos grelhados, replicando a experiência de um grelhador a carvão.