

# 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



## Grelhador Paella Profissional a Gás 80cm Ø 7kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE146804	<b>Modelo:</b>	HE146804
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369146804

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE146804
<b>EAN</b>	8711369146804

## Descricao Resumida

Queimador a gás Hendi Fiesta 800 de 7kW, com frigideira de 800mm e base em aço inoxidável, ideal para paelhas e eventos.

## Descricao Completa

Este queimador a gás de 7 kW, com estrutura robusta em aço inoxidável, é ideal para a confeção de paelhas e pratos de grande volume. Oferece uma solução completa e segura para a produção intensiva em eventos ou esplanadas.

### grelhador paella a gás — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800 × 800 × 900mm
<b>Diâmetro da Frigideira</b>	800 mm
<b>Potência</b>	7 kW
<b>Tipo de Gás</b>	Propano
<b>Consumo de Gás</b>	489 g/h
<b>Peso Líquido</b>	28 kg
<b>Material da Base</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Frigideira</b>	Aço laminado
<b>Ignição</b>	Eletrónica
<b>Segurança</b>	Termopar

<b>Espaço para Botija</b>	5 ou 11 kg (cilíndricas)
<b>Acessórios Incluídos</b>	Mangueira de gás, regulador de pressão

## Aplicações Profissionais

Para o Chef de catering ou organizador de eventos que necessita de preparar grandes volumes de paelha ou outros pratos ao vivo, este equipamento oferece a mobilidade e a capacidade necessárias. É igualmente uma excelente opção para restaurantes com esplanada ou food trucks que desejam destacar-se com uma oferta culinária diferenciada e de grande impacto visual.

## Queimador de Paelha Hendi — Principais Vantagens

A inclusão de ignição eletrónica e termopar garante uma operação segura e eficiente, crucial em ambientes de produção intensiva. A frigideira removível e o design que permite o armazenamento da botija de gás na base simplificam a logística e a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo da equipa.

### Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela unidade do bico a gás, que é totalmente removível, e pela base em aço inoxidável, que pode ser facilmente higienizada. Recomenda-se a limpeza regular da frigideira em aço laminado após cada utilização para preservar a sua durabilidade.

### Que tipo de botijas de gás são compatíveis e onde são armazenadas?

Este fogão é compatível com botijas de gás propano cilíndricas de 5 ou 11 kg, que podem ser convenientemente armazenadas no espaço dedicado na base do equipamento. Esta característica otimiza o espaço e a segurança durante a utilização.

### Este fogão é adequado para uso em ambientes exteriores?

Sim, o design robusto e a inclusão de mangueira de gás e regulador de pressão tornam-no ideal para uso em ambientes exteriores, como esplanadas, feiras ou eventos de catering. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe resistência às condições atmosféricas.

### Qual a capacidade de produção que este equipamento permite?

Com uma frigideira de 800 mm de diâmetro e 7 kW de potência, este equipamento é capaz de preparar paelhas para um grande número de pessoas, sendo ideal para eventos com 50 a 80

covers ou mais, dependendo do tamanho da porção. O seu consumo de 489 g/h de propano assegura uma autonomia considerável.

### **É fácil de montar e transportar para eventos?**

O equipamento é fornecido montado e pronto a usar, o que facilita a sua instalação imediata. Embora robusto, o seu peso de 28 kg permite um transporte relativamente fácil entre diferentes locais de evento, tornando-o versátil para caterings.