

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



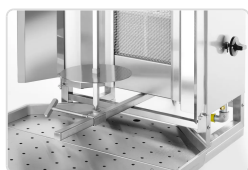
Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Kebab 12kW, Capacidade 80kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE226001	Modelo:	HE226001
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE226001
EAN	8711369226001

Descricao Resumida

Grelhador a gás para kebab com 12kW de potência, ideal para grandes volumes. Capacidade até 80kg de carne, com ajuste de distância à grelha e termopar.

Descricao Completa

Este grelhador a gás para kebab de 12kW foi concebido para alta produção em cozinhas profissionais, permitindo assar até 80kg de carne de forma eficiente e controlada.

grelhador kebab gás — grelhador a gás kebab — Características Técnicas

Potência	12 kW
Tipo de Gás	Gás natural (convertível para propano)
Termopar	Sim
Ajuste de Distância à Grelha	Sim
Placas de Reflexão	Incluídas
Comprimento da Grelha	900 mm
Capacidade	Até 80 kg
Dimensões (LxPxA)	735x745x1110 mm
Peso	30 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção de kebab, como restaurantes especializados, take-aways, roulotes, food trucks e cantinas que ofereçam esta opção. A sua robustez e capacidade tornam-no adequado para churrasqueiras e eventos de catering.

Principais Vantagens

A potência de 12kW assegura um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção de grandes quantidades de carne. A possibilidade de conversão entre gás natural e propano oferece flexibilidade de instalação. O termopar integrado garante segurança operacional, enquanto o ajuste da distância à grelha permite um controlo preciso sobre o processo de assar, otimizando a textura e o sabor do kebab.

Qual a capacidade máxima de carne que este grelhador suporta?

Este grelhador a gás para kebab tem uma capacidade máxima de até 80 kg de carne, ideal para operações de alto volume.

Que tipo de gás é compatível com este equipamento?

O grelhador funciona com gás natural e inclui um kit de conversão para gás propano, oferecendo flexibilidade na instalação.

É possível ajustar a distância da carne aos bicos?

Sim, o equipamento permite o ajuste da distância à grelha, o que proporciona um controlo preciso sobre o processo de confeção da carne.

Quais as dimensões exatas deste grelhador?

As dimensões do grelhador são 735 mm de largura, 745 mm de profundidade e 1110 mm de altura, adequadas para cozinhas profissionais.

O equipamento possui algum sistema de segurança?

Sim, este grelhador está equipado com termopar, um dispositivo de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama.

?