

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Inox de Bancada 800mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRB8100	Modelo:	B8100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788519

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	B8100
EAN	8437006788519

Descricao Resumida

Grelhador a gás industrial de bancada, 16.6 kW, com grelha em V e gaveta recolhe gordura para eficiência máxima em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Churrasqueira a Gás — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade deste grelhador a gás industrial, concebido para satisfazer as exigências de qualquer cozinha profissional. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e queimadores de alta resistência, garante durabilidade e um desempenho superior, ideal para confeccionar uma vasta gama de pratos grelhados. A sua funcionalidade de bancada permite uma integração flexível em diversos espaços de trabalho.

Equipado com uma gaveta frontal para recolha de gordura, este equipamento de grelhar simplifica a limpeza e manutenção, promovendo uma higiene impecável. As grelhas com perfis em V são perfeitas para direcionar o excesso de gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e saborosos. A segurança é primordial, incorporando um termopar que oferece tranquilidade durante a utilização contínua no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é a solução ideal para restaurantes, snack-bares, hotelaria e catering que procuram um equipamento de alta performance para grelhar carnes, peixes e legumes. A sua capacidade e design compacto tornam-no particularmente adequado para cozinhas com espaço limitado, permitindo, contudo, uma produção eficiente e de qualidade. A mobilidade proporcionada pelos pés reguláveis em altura oferece a flexibilidade necessária para adaptar o seu ambiente de trabalho.

É uma escolha excelente para chefs que valorizam a precisão e a fiabilidade, contribuindo para uma ementa diversificada e de excelência. A inclusão de briquetes realça o sabor e o aroma dos alimentos, proporcionando uma experiência gastronómica autêntica que os seus clientes irão adorar.

Características Técnicas

Potência	16.6 kW
Peso	28 kg
Dimensões (LxPxA)	800x500x335h mm

Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Grelha	Perfis em V
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Reguláveis em altura
Bancada	Aço inoxidável embutida
Limpeza	Gaveta recolhe gordura e estrutura extraível
Combustível	Gás (com briquetes incluídas)

Perguntas Frequentes

Este grelhador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma ampla gama de estabelecimentos como restaurantes, snack-bares, hotéis e serviços de catering, que necessitem de um equipamento fiável e potente para grelhar alimentos em grandes quantidades.

Qual a vantagem da grelha com perfis em V?

A grelha com perfis em V foi concebida para drenar o excesso de gordura e sucos dos alimentos diretamente para a gaveta de recolha, minimizando chamas indesejadas e resultando em pratos mais saudáveis e com uma melhor apresentação.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é facilitada pela gaveta frontal de recolha de gordura extraível e pela estrutura também removível, permitindo um acesso fácil a todas as áreas e garantindo uma higiene rápida e eficaz após cada utilização.

O equipamento inclui as briquetes?

Sim, o grelhador é fornecido com briquetes incluídas, o que permite começar a utilizar o equipamento de imediato e desfrutar do sabor autêntico que estas proporcionam aos alimentos grelhados.

É possível ajustar a altura do grelhador?

Sim, o equipamento dispõe de pés reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar às suas necessidades ergonómicas e às configurações da sua cozinha, garantindo sempre a estabilidade ideal.