

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



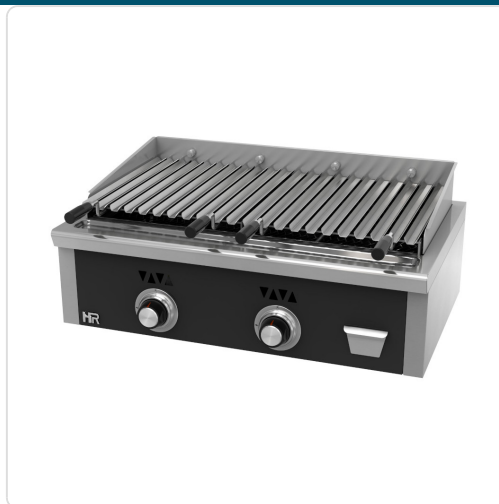
Hotelequip.pt

## Grelhador a Gás Inox de Bancada 800mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRB8100	<b>Modelo:</b>	B8100
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788519

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	B8100
<b>EAN</b>	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

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Grelha</b>	Perfis em V
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Bancada</b>	Aço inoxidável embutida
<b>Limpeza</b>	Gaveta recolhe gordura e estrutura extraível
<b>Combustível</b>	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.