

# 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 Industrial a Gás com Briquetes 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRB6100	<b>Modelo:</b>	B6100
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788502

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	B6100
<b>EAN</b>	8437006788502

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada, potência de 15.2 kW, em inox durável para grelhados perfeitos. Gaveta de gorduras e pés ajustáveis para facilidade e higiene.

## Descricao Completa

### Grelhador a gás industrial — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para a alta exigência do setor de restauração e hotelaria, este equipamento de churrasco de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a grelha com perfis em V é ideal para uma confeitura uniforme e saudável, direcionando o excesso de gordura para a gaveta removível. Desfrute de um controlo de temperatura preciso e de uma segurança acrescida, essenciais para um ambiente de trabalho profissional e de elevado volume.

### Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer cozinha que necessite de preparar carnes, peixes e vegetais com sabor autêntico de churrasco. A sua capacidade de ser utilizado como equipamento de sobremesa, aliada à potência de 15.2 kW, permite uma resposta rápida e eficaz aos picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos. A facilidade de limpeza e as patas reguláveis em altura contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e adaptável às suas necessidades.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	15.2 kW
Dimensões (LxPxA)	600x500x335h mm
Peso	24 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Grelha	Perfis em V
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Gestão de Gorduras	Gaveta recolhe-gorduras removível

Característica	Detalhe
Bancada	Embutida em aço inoxidável
Limpeza	Estrutura e grelha removíveis
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Acessórios Incluídos	Briquetes
Patas	Reguláveis em altura

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de combustível utiliza este grelhador industrial?**

Este grelhador funciona a gás, e inclui briquetes para garantir um sabor autêntico de churrasco nos seus cozinhados, proporcionando uma experiência de grelhado tradicional com a conveniência do gás.

### **A limpeza do equipamento é fácil e rápida?**

Sim, a limpeza foi simplificada graças à gaveta frontal removível para recolha de gorduras, à bancada embutida em aço inoxidável e à estrutura extraível da grelha, permitindo uma higiene eficiente após cada utilização.

### **Quais são as principais características de segurança deste grelhador?**

O equipamento está dotado de termopar de segurança e queimadores em aço inoxidável de alta resistência, que garantem uma operação segura e fiável, minimizando riscos em ambientes de cozinha movimentados.

### **Posso ajustar a altura do grelhador para diferentes necessidades?**

Sim, as patas do grelhador são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes superfícies de trabalho e preferências ergonómicas da sua equipa na cozinha.

### **Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?**

É ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais e marisco, permitindo preparar uma ementa diversificada com aquele sabor defumado característico dos grelhados a briquetes.