

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

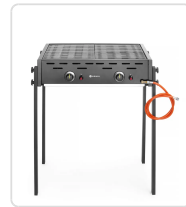


## Grelhador a Gás Profissional 11,6kW | 790x560mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE148822	<b>Modelo:</b>	148822
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369148822

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	148822
<b>EAN</b>	8711369148822

## Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 11,6 kW com 2 queimadores independentes e ignição piezo. Estrutura robusta em aço inoxidável e grelhas cromadas para uso intensivo.

## Descricao Completa

Este grelhador a gás profissional de 11,6 kW oferece uma solução robusta para cozinhas de produção, com dois queimadores independentes para controlo preciso da temperatura.

### Grelhador a Gás Preto — Grelhador Gás — Características Técnicas

<b>Potência</b>	11,6 kW
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	790 x 560 x 900 mm
<b>Peso Líquido</b>	15,5 kg
<b>Material da Caixa</b>	Aço inoxidável 18/0 com esmalte preto
<b>Material da Frente/Pernas</b>	Aço inoxidável com revestimento em pó preto
<b>Grelhas</b>	Cromadas
<b>Queimadores</b>	2 independentes
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica
<b>Segurança</b>	Válvula de gás com corte automático

### Aplicações Profissionais

Este grelhador a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares e roulotes. A sua capacidade de grelhar com controlo de temperatura independente torna-o adequado para preparar carne, peixe e vegetais em cozinhas profissionais com volume médio a alto de produção.

## Grelhador a Gás — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura independente com dois queimadores, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo.
- Ignição piezoelétrica para um arranque rápido e seguro do equipamento.
- Tampões de chamas que protegem os queimadores da gordura e asseguram uma distribuição uniforme do calor.
- Grelhas cromadas robustas, concebidas para serem facilmente limpas com escovas de arame.
- Sistema de segurança integrado com válvula de gás de corte automático para maior tranquilidade na operação.
- Construção em aço inoxidável com acabamento esmaltado e revestimento em pó, garantindo durabilidade e higiene.

### Qual a potência total deste grelhador a gás?

A potência total do grelhador é de 11,6 kW, distribuída por dois queimadores independentes, o que permite uma confeção eficiente.

### As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas têm acabamento cromado e podem ser limpas eficazmente com escovas de arame, facilitando a manutenção diária e a higiene.

### Este equipamento possui algum sistema de segurança?

Sim, o grelhador está equipado com uma válvula de gás que inclui um sistema automático de corte do fluxo de gás, garantindo maior segurança na operação.

### Posso grelhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, graças aos dois queimadores separados, é possível grelhar a duas temperaturas distintas em simultâneo, otimizando a produção e a versatilidade na cozinha.

?

**Qual o material de construção principal?**

A caixa é em aço inoxidável 18/0 com esmalte preto, e a frente e pernas são em aço inoxidável com revestimento em pó preto, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de limpeza.