

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

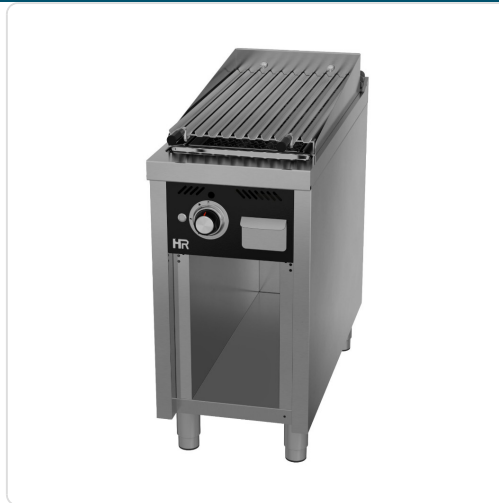


Grelhador a Gás de Água Móvel Linha 900 - 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB9004E	Modelo:	HRB9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783316

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB9004E
EAN	8437006783316

Descricao Resumida

Grelhador a Gás de Água Linha 900 móvel, em inox AISI 304, 400mm de largura. Eficiência e segurança para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Acelere o seu serviço e eleve a qualidade da confeitação com este grelhador a gás de água da Linha 900. Concebido para o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, permite grelhar carnes, peixes e legumes na perfeição, mantendo a suculência e o sabor autêntico. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial para manter os mais altos padrões de higiene e eficiência operacional. As briquetas incluídas contribuem para uma distribuição uniforme do calor, potencializando a experiência de grelhar.

Grelhador a Gás de Água — Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm de espessura)
Potência a Gás	12,3 kW
Dimensões Úteis (AxLxP)	945x400x930 mm
Peso Líquido	62 kg
Grelha	Perfis em V de série (Grelhas de varão opcionais)
Segurança	Termopar de segurança, Ignição elétrica e chama piloto protegida
Funcionalidades	Gaveta coletora de gordura removível, Pés ajustáveis em altura, Briquetas incluídas, Portas opcionais

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para restaurantes de alta afluência, hotéis com serviço de buffet, cozinhas de catering e qualquer estabelecimento que exija um grelhador de alto rendimento. A sua capacidade de resposta a picos de procura e a facilidade de controlo da temperatura tornam-no indispensável para chefs executivos que procuram uniformidade na confeção e para diretores de F&B focados na otimização da operação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superioridade deste grelhador reside na combinação de materiais de alta qualidade e design funcional. O tampo em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura assegura uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo. A gaveta coletora de gordura frontal e amovível simplifica drasticamente a limpeza diária, enquanto os queimadores em aço inoxidável de alta resistência e o termopar de segurança oferecem fiabilidade e tranquilidade na sua cozinha, reduzindo os tempos de inatividade e aumentando a segurança da equipa. A grelha com perfis em V é ideal para carnes, e a inclusão das briquetas garante um calor mais estável e consistente.

Perguntas Frequentes

Como é que o sistema de água contribui para a confeção??

O sistema de água ajuda a recolher a gordura e os sucos dos alimentos, evitando que estes queimem na superfície e gerem fumo excessivo, enquanto mantém a humidade para alimentos mais suculentos.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 neste grelhador??

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo que o grelhador mantém as suas propriedades e aspeto em ambientes de cozinha intensivos.

A manutenção da gaveta de recolha de gordura é simples??

Sim, a gaveta coletora de gordura é frontal e removível, permitindo uma limpeza rápida e eficiente após cada serviço, o que otimiza a manutenção diária e a higiene do equipamento.

É possível ajustar a altura do grelhador??

Sim, o grelhador dispõe de pés ajustáveis em altura, o que permite adaptá-lo às necessidades ergonómicas da sua equipa e à configuração da sua cozinha, garantindo estabilidade.

Quais os cuidados essenciais para prolongar a vida útil dos queimadores??

Para maximizar a durabilidade dos queimadores em aço inoxidável, é fundamental realizar limpezas regulares para remover resíduos alimentares e gordura acumulada, e verificar periodicamente a chama piloto para assegurar o seu bom funcionamento.