

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

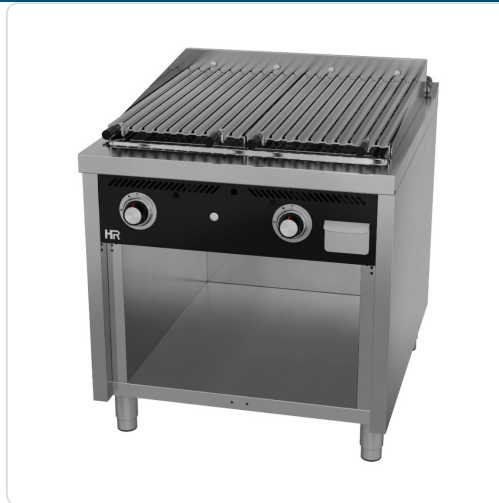


Churrasqueira a Gás Móvel Linha 900 - 800mm AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	HRB9008E	Modelo:	HRB9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB9008E
EAN	8437006783323

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás móvel Linha 900 com 24.6 kW de potência e construção em AISI 304. Ideal para grelhados perfeitos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Para cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e durabilidade, esta churrasqueira a gás móvel da Linha 900 é a solução ideal. Concebida para otimizar a confecção de grelhados, oferece uma potência robusta de 24.60 kW e uma construção integral em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência à corrosão e facilidade de higiene. Desfrute de resultados consistentemente suculentos, desde o serviço de almoço mais intenso até à criação de ementas de jantar sofisticadas, com a fiabilidade de um equipamento preparado para o uso contínuo.

Churrasqueira a Gás — Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Grelha Padrão	Perfis em V
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
Pés	Ajustáveis em altura
Acessórios Incluídos	Briquetas
Dimensões Úteis (LxPxA)	800 x 930 x 945 mm
Potência a Gás	24.60 kW

Peso Líquido	100 kg
---------------------	--------

Aplicações Profissionais

Esta churrasqueira foi concebida para responder às exigências de restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis com serviço de buffet, ou empresas de catering que necessitam de mobilidade e adaptabilidade. A sua construção robusta da Linha 900 assegura que o equipamento suporta o ritmo de trabalho mais intenso, permitindo uma preparação rápida e eficiente de grandes quantidades de carne, peixe ou legumes grelhados. É o parceiro ideal para o Chef Executivo que procura uniformidade na confeção e para o Diretor de F&B que valoriza a durabilidade e a facilidade de manutenção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta churrasqueira a gás representa um investimento na qualidade e na produtividade da sua cozinha. O tampo de 2 mm de espessura em AISI 304 garante uma superfície de trabalho duradoura e higiénica, enquanto os queimadores de alta resistência asseguram uma distribuição de calor eficiente e controlo preciso da temperatura. A gaveta coletora de gordura frontal simplifica significativamente os procedimentos de limpeza, essenciais para manter os padrões HACCP. Além disso, a inclusão de briquetas permite infundir um sabor defumado autêntico nos seus pratos, diferenciando a sua ementa e elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A ignição elétrica com chama piloto protegida e o termopar de segurança reforçam a confiança na operação diária.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza e manutenção desta churrasqueira a gás??

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal e pela construção em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza regular da grelha e da gaveta após cada utilização, utilizando desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha e água quente.

Que tipo de resultados de confeção posso esperar com este grelhador??

Graças aos queimadores de alta resistência e à possibilidade de usar briquetas, este grelhador proporciona um calor uniforme e intenso, ideal para selar carnes rapidamente e criar marcas de grelhado perfeitas. Os alimentos adquirem um sabor suculento e autêntico, característico de um grelhado de excelência.

Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304 neste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar superior, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento mantém a sua integridade estrutural e as condições sanitárias exigidas em ambientes de cozinha profissional, mesmo com uso intensivo e exposição a temperaturas elevadas.

Este grelhador é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 800 mm de largura e sendo um modelo móvel da Linha 900, este grelhador foi concebido para se integrar eficientemente em layouts de cozinha profissional. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura de trabalho, otimizando o espaço e a ergonomia.

Quais são as vantagens dos queimadores de alta resistência e da ignição elétrica??

Os queimadores de alta resistência garantem uma longa vida útil e um desempenho consistente, mesmo sob uso contínuo, enquanto a ignição elétrica oferece um arranque rápido e seguro. A chama piloto protegida aumenta a segurança operacional, minimizando riscos em ambientes de trabalho dinâmicos.