

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



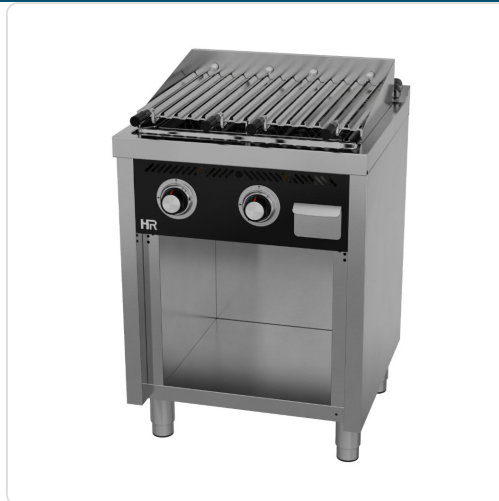
Hotelequip.pt

Churrasqueira a Gás Móvel Linha 700 - 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB6006E	Modelo:	HRB6006E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB6006E
EAN	8437006787246

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás móvel Linha 700, 15.2 kW, com grelha em V ajustável e corpo em inox AISI 304. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para a excelência na confecção, esta churrasqueira a gás móvel da Linha 700 é o equipamento indispensável para cozinhas profissionais que procuram eficiência e resultados superiores. Desfrute da robustez do aço inoxidável AISI 304, da segurança de um termopar integrado e da flexibilidade de uma grelha em V ajustável, tudo para otimizar o processo de grelhados e garantir a satisfação dos seus clientes.

Churrasqueira a Gás Móvel — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Churrasqueira a Gás Móvel
Dimensões Úteis (AxLxP)	600x600x945 mm
Potência a Gás	15,2 kW
Peso Líquido	61 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Tipo de Grelha	Perfis em V (ajustável em altura, removível)
Segurança	Termopar de segurança
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Acessórios Incluídos	Gaveta coletora de gordura, briquetes

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com um ritmo de serviço elevado, hotéis que oferecem buffets diversificados ou operações de catering que exigem mobilidade e performance. A sua construção duradoura e facilidade de limpeza tornam-na perfeita para ambientes onde a higiene e a produtividade são prioritárias, suportando o uso contínuo em turnos exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua versatilidade e design inteligente, este grelhador incorpora queimadores de alta resistência e um sistema de grelha em V que facilita a drenagem de gordura, minimizando chamas e fumo. A inclusão de briquetes permite um sabor autêntico e uma distribuição de calor consistente, características valorizadas pelos Chefs Executivos que não comprometem a qualidade. Os pés ajustáveis e o corpo móvel em aço inox AISI 304 garantem durabilidade e uma integração perfeita em qualquer linha de confeção profissional, enquanto o tampo de 1.5 mm de espessura assegura uma superfície de trabalho sólida e resistente.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a grelha e a gaveta coletora de gordura??

A grelha em V e a gaveta coletora de gordura são removíveis, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de desengordurantes específicos para aço inoxidável e escovas próprias para grelhadores, enxaguando bem após a limpeza.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de serviço??

Sim, com queimadores em aço inoxidável de alta resistência e 15.2 kW de potência, este grelhador é concebido para um serviço contínuo e intenso, ideal para cozinhas de restaurantes e estabelecimentos com elevada procura.

Qual o tipo de gás utilizado e como é garantida a segurança na operação??

Este equipamento funciona a gás, com uma potência de 15.2 kW. Inclui um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, garantindo uma operação segura na sua cozinha.

A grelha é ajustável em altura para diferentes tipos de confeção??

Sim, a grelha é ajustável em altura e totalmente removível. Esta característica permite adaptar a intensidade do calor aos diversos alimentos, desde carnes mais grossas a vegetais delicados, otimizando o ponto de confeção.

Que benefícios o aço inoxidável AISI 304 oferece à durabilidade do equipamento??

O corpo e o tampo em aço inoxidável AISI 304 conferem uma resistência superior à corrosão e uma higiene excecional, elementos cruciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, prolongando significativamente a vida útil do seu equipamento.