

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 Pedra Lávica Linha 600 - 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB6008S	Modelo:	B6008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791328
Peso:	54 kg	Dimensões:	800 x 600 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	B6008S
EAN	8437006791328

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de pedra lávica com 16.6 kW, ideal para cozinhas de restauração, oferecendo grelhados autênticos e eficientes.

Descricao Completa

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional, este grelhador a gás de pedra lávica da Linha 600 assegura um desempenho culinário de excelência e durabilidade inigualável. Permite preparar carnes, peixes e vegetais com aquele sabor fumado característico da brasa, enquanto a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante higiene e longevidade. Desfrute da facilidade de utilização e da consistência nos resultados que a sua cozinha merece.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, snack-bares, hotéis, food trucks e cafetarias que procuram oferecer grelhados de alta qualidade. A sua dimensão compacta de 800mm, otimizada para bancada, integra-se perfeitamente em cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de produção necessária para um serviço eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	16.6 kW
Peso	54 kg
Dimensões (LxPxA)	800x600x400 mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Tipo de Grelha	Perfis em V (de série), Pedra Lávica (incluída)
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Reguláveis em altura

Característica	Detalhe
Funcionalidades Adicionais	Gaveta de recolha de gorduras extraível, Grelha regulável em altura e extraível, Bancada embutida e estrutura extraível para limpeza.

Perguntas Frequentes

Como a pedra lávica melhora o processo de grelhar?

A pedra lávica distribui o calor de forma uniforme e absorve a gordura em excesso, minimizando chamas e fumo. Isto resulta em alimentos mais suculentos e com o autêntico sabor a brasa.

O equipamento é fácil de limpar?

Sim, a bancada embutida, o marco e a gaveta de recolha de gorduras são extraíveis, facilitando o acesso e a limpeza de todas as superfícies. A construção em aço inoxidável também contribui para uma manutenção simples.

Posso ajustar a altura da grelha?

Com certeza. A grelha é regulável em altura, permitindo-lhe controlar a intensidade do calor e adaptar o processo de confeção a diferentes tipos de alimentos, garantindo sempre o ponto ideal.

É adequado para que tipos de estabelecimentos?

Este grelhador é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, churrascarias e qualquer cozinha profissional que necessite de um grelhador eficiente e durável para a preparação de carnes, peixes e vegetais.

Quais são as vantagens do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece alta resistência à corrosão, durabilidade e é um material higiénico e fácil de limpar. É a escolha ideal para ambientes de cozinha profissional devido às suas propriedades robustas.