

# 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 de Bancada Linha 900, 400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRB9004S	<b>Modelo:</b>	HRB9004S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006769914

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRB9004S
<b>EAN</b>	8437006769914

### Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada Linha 900 em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 12,3 kW e grelha em V para resultados perfeitos. Fácil de limpar.

## Descrição Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de qualquer cozinha profissional, este grelhador a gás de bancada da Linha 900 eleva a qualidade da sua confecção. Construído em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade excepcional e uma higiene impecável, fundamental para cumprir as normas HACCP. A sua superfície útil de grelha, com perfis em V, assegura uma drenagem eficiente da gordura para a gaveta coletora frontal, facilitando a limpeza e promovendo uma culinária mais saudável. Com briquetas incluídas, proporciona o sabor autêntico de grelha a carvão, mas com a conveniência e o controlo do gás, otimizando o seu tempo de preparação e o custo-benefício.

### grelhador a gás bancada — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	400 x 930 x 410 mm
<b>Potência a Gás</b>	12,3 kW
<b>Peso Líquido</b>	41 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304 com 2 mm
<b>Tipo de Grelha</b>	Perfis em V (de série) / Palillera (opcional)
<b>Gaveta Coletora de Gordura</b>	Removível na parte frontal
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Ignição</b>	Elétrica
<b>Chama Piloto</b>	Protegida

<b>Pés</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura
<b>Briquetas</b>	Incluídas

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para restaurantes com grande volume de clientes, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e estabelecimentos de catering que exigem equipamentos fiáveis e de alta performance. A sua dimensão compacta torna-o perfeito para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada, como snack-bares ou quiosques gourmet, sem comprometer a capacidade de produção. Permite ao chef executar com precisão uma ementa diversificada, desde carnes e peixes a vegetais, garantindo um serviço contínuo e consistente, mesmo durante as horas de ponta.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue este equipamento é a sua robustez inigualável e a atenção aos detalhes. O tampo em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura não só garante uma longevidade superior, como também resiste às condições mais exigentes do dia a dia. Os queimadores de alta resistência em aço inoxidável e a ignição elétrica com chama piloto protegida asseguram uma operação segura e eficiente. A inclusão de briquetas diferencia este grelhador, oferecendo o sabor inconfundível do grelhado tradicional, com a facilidade de controlo de temperatura que um equipamento a gás proporciona, resultando em pratos mais apelativos para o seu cliente.

## Perguntas Frequentes

---

### Como devo limpar e manter o meu grelhador a gás profissional??

*A limpeza é simplificada pela gaveta coletora de gordura removível e a construção em aço inoxidável AISI 304, que permite uma higienização fácil com produtos adequados para inox após cada uso.*

### Qual a espessura do tampo de trabalho e que vantagem isso oferece??

*O tampo tem 2 mm de espessura em aço inoxidável AISI 304, conferindo uma robustez e durabilidade superiores, essencial para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha exigentes.*

### Este grelhador inclui briquetas, o que significa para a confeção??

*As briquetas proporcionam um calor mais uniforme e ajudam a conferir aos alimentos um sabor fumado autêntico, similar ao grelhado a carvão, com a facilidade de controlo da temperatura a gás.*

### Posso ajustar a altura do equipamento para adaptá-lo à minha bancada de trabalho??

*Sim, o grelhador está equipado com pés em aço inoxidável que são ajustáveis em altura, permitindo uma perfeita adaptação e nivelamento em qualquer superfície de trabalho profissional.*

**Que medidas de segurança integra este grelhador a gás??**

*Para a segurança da sua equipa, o equipamento inclui um termopar de segurança e uma chama piloto protegida, minimizando riscos e assegurando uma operação fiável e sem preocupações.*