

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



Grelhador a Gás de Bancada Linha 900, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB9004S	Modelo:	HRB9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769914

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB9004S
EAN	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

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

Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Briquetas	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.