

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



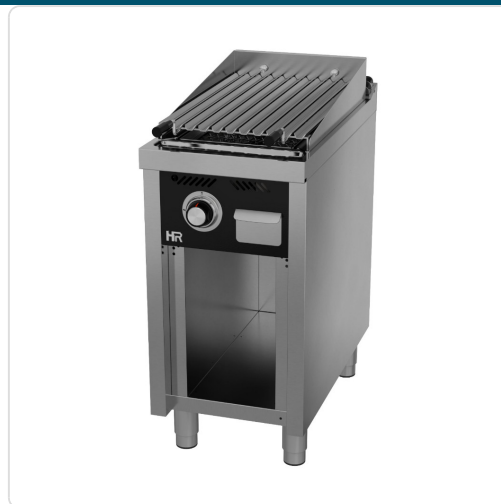
Hotelequip.pt

Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7504E	Modelo:	HRB7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7504E
EAN	8437006769136

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás industrial Linha 700 com 17,4kW de potência, estrutura em AISI 304, grelha em V e armário, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

A Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 B7504E representa um investimento estratégico para qualquer cozinha de alta performance, onde a eficiência, a higiene e a durabilidade são primordiais. Concebida para lidar com o ritmo acelerado de restaurantes movimentados ou eventos de catering, este grelhador industrial permite confeccionar carnes, peixes e vegetais com mestria, garantindo um controlo de temperatura superior e um sabor autêntico. A sua estrutura robusta e funcionalidades bem pensadas traduzem-se em operações mais fluidas e em pratos consistentemente excecionais.

Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 — Características Técnicas

Modelo	B7504E
Dimensões (LPA)	400 x 750 x 945 mm
Potência a Gás	17,4 kW
Peso Líquido	55 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Tipo de Grelha	Perfis em V (regulável em altura, removível)
Sistema de Aquecimento	Queimadores a gás de alta resistência com briquetes
Segurança	Termopar de segurança
Gestão de Gordura	Gaveta frontal removível
Base	Armário fechado com patas reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a solução ideal para estabelecimentos que valorizam a qualidade da confeção e a otimização do espaço. Num restaurante com serviço de ementa à carta, permite ao Chef Executivo preparar bifes, hambúrgueres ou peixe grelhado com a marca de sabor das briquetes, sem o fumo excessivo do carvão tradicional. É igualmente valioso em buffets de hotel, onde a capacidade de resposta rápida e a facilidade de limpeza são críticas para um serviço contínuo. Também se integra perfeitamente em cozinhas de catering, proporcionando mobilidade e robustez para eventos diversos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 B7504E destaca-se pela sua versatilidade e design inteligente. Ao combinar o aquecimento a gás com briquetes, oferece o melhor dos dois mundos: a conveniência do controlo do gás e o sabor autêntico de um churrasco. A grelha em perfis em V, uma característica distintiva, canaliza eficazmente a gordura para a gaveta removível, minimizando labaredas e facilitando a limpeza, um aspeto crucial para as normas HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm não só garante uma durabilidade excecional, capaz de resistir ao uso intensivo, como também simplifica a higienização, protegendo a saúde alimentar. A inclusão de um armário na base oferece um valioso espaço de arrumação, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

Perguntas Frequentes

Como a churrasqueira gere a gordura durante a confeção??

A churrasqueira possui uma grelha com perfis em V que direcionam a gordura para uma gaveta de recolha removível na parte frontal. Este sistema evita acumulações e facilita a limpeza pós-serviço, contribuindo para a higiene da cozinha.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste grelhador industrial??

Este equipamento funciona a gás, com queimadores de alta resistência que aquecem briquetes. Esta combinação proporciona o controlo preciso do gás com o sabor característico do grelhado com briquetes.

É possível ajustar a altura da grelha de confeção??

Sim, a grelha de confeção é regulável em altura, permitindo adaptar a intensidade do calor aos diferentes tipos de alimentos e pontos de confeção desejados. É também totalmente removível para

facilitar a limpeza.

Quais os materiais de construção da churrasqueira??

O corpo e a bancada deste equipamento são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material de elevada qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais.

Esta churrasqueira é adequada para uma cozinha com espaço limitado??

Com dimensões de 400x750x945 mm e um armário integrado, este grelhador otimiza o espaço vertical. As patas reguláveis permitem um ajuste preciso ao ambiente da sua cozinha, tornando-o uma solução versátil para diversos layouts.