

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

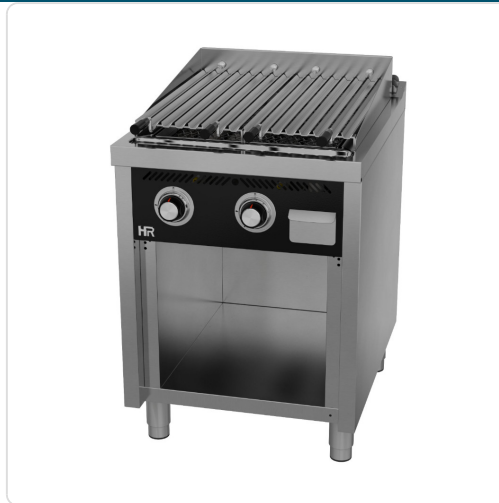


Churrasqueira a Gás Industrial Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7506E	Modelo:	HRB7506E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7506E
EAN	8437006769150

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás industrial Linha 700 com armário, 17,4 kW. Corpo e bancada em AISI 304, grelha em V removível. Alta eficiência e fácil limpeza para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Concebida para o ritmo exigente das cozinhas profissionais, esta **churrasqueira a gás industrial Linha 700** redefine a confeitura de grelhados, combinando potência, segurança e facilidade de manutenção. Ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis ou serviços de catering que procuram consistência na qualidade e eficiência na operação diária. Prepare carnes, peixe e vegetais com o sabor autêntico do grelhado, garantindo resultados suculentos e uma apresentação impecável, mesmo durante os períodos de maior afluxo.

Churrasqueira a Gás Industrial — Características Técnicas

Modelo	HRB7506E
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x750x410 mm
Potência a Gás	17,4 kW
Peso Líquido	66 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Material dos Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Grelha	Perfis em V (regulável em altura, removível)
Segurança	Termopar de segurança
Manutenção	Gaveta para recolha de gordura removível
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Acessórios Incluídos	Briquetas

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes com elevada rotação de clientes, onde a rapidez na confeção e a qualidade constante são cruciais. A sua robustez e design modular da Linha 700 permitem a integração perfeita com outros equipamentos, otimizando o fluxo de trabalho e o espaço. Chefs executivos e diretores de F&B apreciarão a capacidade de produzir um elevado volume de grelhados perfeitamente confeccionados, desde suculentos bifes a peixe grelhado e vegetais, mantendo sempre os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela construção integral em aço inoxidável AISI 304, esta churrasqueira oferece uma durabilidade e resistência à corrosão superiores, essencial para a longevidade num ambiente profissional. Os queimadores de alta resistência, aliados à grelha de perfis em V, asseguram uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, resultando em grelhados com a marca de qualidade que os seus clientes esperam. A gaveta de recolha de gordura e as grelhas removíveis simplificam significativamente o processo de limpeza, contribuindo para a manutenção rigorosa das normas HACCP no seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta churrasqueira??

Com uma superfície útil de 800x750 mm e potência de 17,4 kW, este equipamento foi concebido para lidar com picos de trabalho intensos, permitindo grelhar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente, ideal para serviços de almoço e jantar movimentados.

Como se efetua a limpeza e manutenção do grelhador??

A limpeza é simplificada pela gaveta de recolha de gordura removível e pelas grelhas também removíveis e reguláveis em altura. O corpo e a bancada em aço inoxidável AISI 304 facilitam a higienização com produtos específicos para inox, garantindo a conformidade com as normas sanitárias.

Este equipamento é seguro para uso contínuo em cozinhas profissionais??

Sim, a churrasqueira está equipada com um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando uma operação segura para a sua equipa. O design robusto da Linha 700 é construído para resistir ao uso intensivo diário.

Posso adaptar diferentes tipos de grelhas a este modelo??

O equipamento vem de série com grelhas de perfis em V, ideais para escoar gordura. No entanto, o fabricante disponibiliza grelhas de palilharia (varão) como opção, permitindo-lhe adaptar a superfície de confeção às suas necessidades específicas ou tipos de alimentos.

Quais as vantagens do armário integrado??

O armário integrado oferece um espaço de armazenamento valioso e discreto para utensílios, briqueiras ou outros acessórios essenciais à operação do grelhador. Contribui para uma cozinha mais organizada e eficiente, com a opção de adicionar portas para um acabamento ainda mais clean.