

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás Profissional Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7508E	Modelo:	HRB7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769174

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7508E
EAN	8437006769174

Descricao Resumida

Grelhador a gás Linha 700 (17,4 kW) em AISI 304, com armário e grelha regulável. Perfeito para cozinhas profissionais que buscam eficiência e higiene.

Descricao Completa

Este grelhador a gás profissional da Linha 700 foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais, proporcionando um desempenho superior na preparação de carnes, peixe e vegetais. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura durabilidade e higiene excepcionais, elementos cruciais para qualquer operação alimentar. O seu potente sistema de queima a gás, aliado a um termopar de segurança, garante uma confeção precisa e controlada, enquanto o design funcional com armário integrado otimiza o espaço e facilita o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. Para o chef que valoriza a eficiência e a qualidade constante, esta grelha oferece uma superfície de trabalho duradoura e características que simplificam a manutenção diária, como a gaveta removível para recolha de gordura.

Grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LPA)	800x750x945 mm
Potência a Gás	17,4 kW
Peso Líquido	92 kg
Material do Corpo e Bancada	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Tipo de Grelha Principal	Perfis em V (de série)
Segurança	Termopar de segurança
Outras Características	Gaveta de gordura removível, Grelha regulável e removível, Patas reguláveis, Briquetas incluídas

Aplicações Profissionais

Este equipamento destaca-se em ambientes de alta exigência, como restaurantes de grande capacidade, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais ou operações de catering. A sua capacidade de grelhar grandes volumes de alimentos de forma homogênea e rápida torna-o indispensável para serviços de almoço e jantar com elevado movimento. Perfeito para o chef que necessita de consistência na qualidade, seja para selar bifes suculentos, preparar peixe fresco ou dar aquele toque fumado a vegetais. A estrutura com armário permite ainda o armazenamento prático de utensílios ou briquetas, mantendo a estação de trabalho organizada e funcional.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste grelhador a gás com armário reflete um investimento inteligente na produtividade e durabilidade da sua cozinha. Ao contrário de soluções genéricas, este modelo HRB7508E integra um sistema de grelhas em V que facilita o escoamento da gordura, minimizando chamas e fumo excessivo, e promovendo uma confeção mais saudável e segura. Os queimadores de aço inoxidável de alta resistência garantem uma distribuição de calor uniforme e uma longa vida útil. A inclusão de briquetas no equipamento permite replicar o sabor autêntico do grelhado a carvão, mas com a conveniência e o controlo de temperatura do gás, um diferencial que os seus clientes irão certamente notar e apreciar.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza eficaz da grelha??

A grelha e a gaveta de recolha de gordura são removíveis, facilitando a sua limpeza profunda após cada utilização. Recomenda-se a lavagem com detergentes específicos para inox e enxaguamento abundante.

Qual a importância do termopar de segurança neste grelhador??

O termopar de segurança é um componente essencial que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague inesperadamente. Esta funcionalidade aumenta significativamente a segurança na sua cozinha profissional, protegendo a equipa e as instalações.

As patas reguláveis em altura são importantes para a instalação??

Sim, as patas reguláveis permitem nivelar perfeitamente o equipamento em qualquer superfície, mesmo que irregular. Isto garante a estabilidade do grelhador e uma ergonomia ideal para a sua equipa durante o trabalho diário.

Este grelhador é adequado para grelhar diferentes tipos de alimentos??

Absolutamente. A grelha com perfis em V é ideal para carnes, enquanto as grelhas de varão opcionais são perfeitas para peixe ou vegetais mais delicados. A grelha ser regulável em altura permite adaptar a intensidade do calor conforme o alimento.

Qual o benefício das briquetas incluídas no equipamento??

As briquetas ajudam a distribuir o calor de forma mais uniforme e a reter os sucos dos alimentos, intensificando o sabor. Permitem uma experiência de grelhado mais próxima do tradicional carvão, mas com a praticidade e o controlo de um grelhador a gás.