

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Grelhador a Gás de Bancada Linha 700 800mm B7508S

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7508S	Modelo:	HRB7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769181

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7508S
EAN	8437006769181

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada Linha 700 em aço AISI 304, com grelha em V e termopar de segurança. Ideal para resultados suculentos e limpeza eficiente na sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Concebido para a exigência das cozinhas de restauração, o Grelhador a Gás de Bancada Linha 700 oferece uma performance robusta e resultados de grelhados excepcionais. Ideal para operações de alto volume, este equipamento otimiza a confecção de carnes, peixes e vegetais, garantindo suculência e sabor autêntico. A sua estrutura pensada para a durabilidade e higiene simplifica o dia a dia, permitindo à sua equipa focar-se na excelência culinária.

grelhador a gas de bancada — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Grelhador a Gás de Bancada
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304, espessura 1,5 mm
Grelha	Perfis em V de série, regulável em altura e removível
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Recolha de Gordura	Gaveta frontal removível
Acessórios Incluídos	Briquetas
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x750x410 mm
Potência a Gás	17,4 kW
Peso Líquido	66 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada a gás é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes à la carte e steak-houses que procuram o grelhado perfeito, a snack-bares e refeitórios que necessitam de rapidez e consistência no serviço. É particularmente indicado para o Chef Executivo que valoriza a precisão no ponto de confeção e para o Gerente de F&B que prioriza a eficiência energética e a facilidade de manutenção para assegurar o cumprimento das normas HACCP. A capacidade de resposta a picos de procura no serviço de almoço ou jantar torna-o indispensável em qualquer cozinha profissional de sucesso.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencie a sua oferta com um equipamento que eleva os padrões de qualidade e fiabilidade. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, tanto no corpo como na bancada superior de 1,5 mm de espessura, garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes profissionais. A grelha com perfis em V, uma característica de série, assegura um escoamento eficiente das gorduras para a gaveta removível, resultando em alimentos mais saudáveis e uma limpeza mais rápida. O termopar de segurança e os queimadores de alta resistência reforçam a segurança e a longevidade do investimento, minimizando paragens e custos de manutenção.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter o grelhador a gás para prolongar a sua vida útil??

A limpeza diária deve focar-se na remoção da gaveta de gordura e das grelhas, que podem ser lavadas com água quente e detergente neutro. A superfície em aço inoxidável AISI 304 deve ser limpa com produtos específicos para inox, evitando abrasivos. Recomenda-se a verificação periódica dos queimadores e do termopar de segurança.

Quais as vantagens da grelha com perfis em V em relação a outros tipos de grelhas??

A grelha com perfis em V é especialmente concebida para direcionar a gordura dos alimentos para a gaveta de recolha, evitando chamas e fumo excessivos. Isto não só melhora a qualidade do ar na cozinha, como também confere aos alimentos um aspeto mais limpo e saudável, realçando o sabor autêntico do grelhado.

Este grelhador de bancada é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 800x750x410 mm, este grelhador a gás de bancada Linha 700 foi concebido para se integrar de forma eficiente em cozinhas profissionais com espaço otimizado. As suas patas reguláveis em altura permitem um nivelamento perfeito em qualquer bancada de trabalho, tornando-o uma solução versátil para diversos layouts.

Que tipo de alimentos posso confeccionar neste grelhador a gás??

A versatilidade deste grelhador permite a confeção de uma vasta gama de alimentos, desde bifes e costeletas suculentas, a peixes delicados e vegetais grelhados. A possibilidade de regular a altura da grelha oferece controlo sobre a intensidade do calor, adaptando-se a diferentes texturas e pontos de cozedura.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, propriedades indispensáveis em equipamentos de cozinha profissional. Garante que o grelhador mantém a sua integridade estrutural e aspeto estético, mesmo sob uso intensivo e em ambientes húmidos.