

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Kebab a Gás Profissional 4 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	CHGSG-950	Modelo:	GSG-950
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	525 x 630 x 950 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GSG-950
Marca	CLIMA
Energia	Gás
Instalação	De Chão
N° de Queimadores	4

Descrição Resumida

Grelhador kebab a gás profissional com 4 queimadores, potência de 15,3 kW e espada de 610 mm. Ideal para restaurantes e take-aways. Fácil de limpar.

Descrição Completa

Grelhador Kebab — Principais Vantagens

Este queimador vertical a gás foi desenvolvido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais, proporcionando soluções eficientes para a preparação de *doner*, *gyros* ou *shawarma*. Equipamento robusto, concebido para um desempenho diário exigente, garante durabilidade e ótimos resultados. A sua estrutura em aço inoxidável assegura manutenção simplificada, fator crucial em ambientes de restauração movimentados.

Com queimadores individuais, cada elemento calorífico possui regulação de temperatura autónoma, permitindo um controlo preciso durante o processo de confeção. As pedras cerâmicas de alta resistência nos queimadores otimizam a distribuição do calor, assegurando uma cozedura uniforme e eficiente. Inclui também uma espada ajustável e um motor protegido com rotação bidirecional, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. Este aparelho vem preparado de série para GPL, com injetores para gás natural fornecidos, devendo a conversão ser efetuada por um técnico certificado.

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a escolha ideal para estabelecimentos como restaurantes, *take-aways* e outros negócios de restauração rápida que se especializam em kebab, gyros ou shawarma. A sua capacidade de resposta a um alto volume de trabalho potencia a produtividade da sua cozinha. Facilita a preparação de refeições saborosas e consistentes, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A facilidade de limpeza e a manutenção reduzida garantem uma operação contínua e um ambiente de trabalho higiénico para a sua equipa.

Características Técnicas

Número de queimadores	4
-----------------------	---

Potência total dos queimadores	15,3 kW
Tamanho da espada	610 mm (A)
Velocidade de rotação	2,5 rpm
Peso	32 Kg
Dimensões (LxPxA)	525x630x950 mm
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção deste grelhador de kebab?

Este aparelho é desenhado para uso profissional intensivo, tornando-o capaz de lidar com a procura de cozinhas de restaurantes e *take-aways* com elevada produção de kebab, gyros ou shawarma.

É possível converter o grelhador para gás natural?

Sim, o grelhador vem preparado de série para GPL e inclui injetores para conversão a gás natural. No entanto, esta operação deve ser sempre realizada por um profissional qualificado.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

Todas as partes que entram em contacto com os alimentos são facilmente removíveis, podendo ser limpas com um pano húmido, água morna e detergente. As peças desmontáveis também são compatíveis com lavagem em máquina de lavar loiça, simplificando a higienização diária.

O motor tem proteção contra sobreaquecimento?

Sim, o motor está protegido e foi concebido para ser fiável e de grande durabilidade, operando na parte inferior do equipamento com rotação nos dois sentidos para otimizar a confeção e prolongar a vida útil do aparelho.

Este grelhador é adequado para que tipos de carne?

O aparelho é versátil e ideal para grelhar carnes destinadas a doner, gyros, kebab e shawarma, oferecendo um cozinhado uniforme e saboroso graças à sua temperatura regulável individualmente por queimador.