

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador a Gás Profissional 21,6kW - Superfície 1100x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE700051	Modelo:	HE700051
Marca:	HENDI	EAN:	8711369700051

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE700051
EAN	8711369700051
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	1000–1500 mm

Potência	Mais de 15 kW, 4–7 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 21,6kW, com superfície de 1100x500mm para confecção rápida e uniforme. Móvel e robusto para cozinhas exigentes e eventos.

Descricao Completa

Concebido para um desempenho excecional, este grelhador a gás de 21,6kW assegura uma cozedura rápida e uniforme, ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais. A sua capacidade de selar a carne rapidamente minimiza a aderência à grelha, mesmo sem lubrificação prévia, otimizando a produtividade do serviço.

grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Potência	21,6 kW
Dimensões (LxPxA)	1260 x 580 x 900 mm
Superfície de Grelha	1100 x 500 mm
Queimadores	3, ajustáveis individualmente com termopar
Ignição	Eletrónica
Estrutura	Totalmente revestida a epóxi preto
Mobilidade	4 rodas (2 com travão)
Suporte Botija de Gás	Sim, profundo, sob o grelhador
Acessórios Incluídos	Pedras de lava, tabuleiro de assar
Peso Líquido	101,595 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante com mais de 80 lugares ou um serviço de catering de eventos, este grelhador oferece a potência e a superfície de confeitura necessárias para lidar com grandes volumes durante o *rush*. É igualmente ideal para churrasqueiras tradicionais portuguesas ou esplanadas de hotéis que exigem equipamento robusto e com mobilidade para otimizar o fluxo de trabalho e responder a picos de procura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este grelhador destaca-se pela sua eficiência energética e pela capacidade de manter temperaturas elevadas, resultando num selamento superior da carne e num sabor autêntico. A segurança é garantida pelos queimadores com termopar, enquanto a mobilidade com 4 rodas e o sistema de recolha de gorduras simplificam a operação e a limpeza, um fator crucial para manter as normas HACCP em ambientes de confeitura intensiva.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária do grelhador??

A gordura é recolhida num canal específico, facilitando a sua remoção. A grelha e as pedras de lava devem ser limpas após cada uso, e a estrutura revestida a epóxi preto pode ser higienizada com detergentes suaves e água.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de pedidos??

Sim, com 21,6kW de potência e uma superfície de grelha de 1100x500mm, este grelhador a gás foi concebido para lidar com a produção intensiva, garantindo rapidez e qualidade na confeitura de grandes quantidades de alimentos.

Quais as vantagens dos três queimadores ajustáveis individualmente??

Os queimadores ajustáveis permitem criar zonas de temperatura distintas na grelha, possibilitando a confeitura simultânea de diferentes alimentos ou a manutenção de pratos quentes, oferecendo flexibilidade e controlo total ao cozinheiro.

Este grelhador pode ser utilizado em espaços exteriores ou em eventos??

Sim, a sua estrutura robusta com rodas e sistema de queimadores fechados, resistente ao vento, torna-o ideal para utilização em esplanadas, feiras de rua ou eventos de catering, garantindo um desempenho consistente em diversas condições.

O que está incluído na compra do grelhador??

O grelhador é fornecido completo com pedras de lava, que ajudam a distribuir o calor uniformemente e a absorver a gordura, e um tabuleiro de assar, pronto para iniciar a confeitaria profissional.