

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

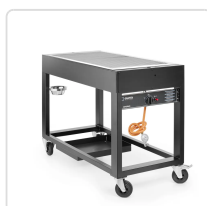


Grelhador a Gás Profissional com Rodízios 126x58cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE700044	Modelo:	HE700044
Marca:	HENDI	EAN:	8711369700044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE700044
EAN	8711369700044
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 10kW e superfície de 110x50cm. Mobilidade com rodízios, limpeza fácil e cozedura uniforme para alta produtividade.

Descricao Completa

Este grelhador a gás foi concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, oferecendo uma superfície de confeção generosa e uma distribuição de calor que garante resultados perfeitos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o sistema de queimadores ajustáveis asseguram durabilidade e controlo preciso da temperatura, ideal para o serviço contínuo em restaurantes, hotéis e eventos de catering.

grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Potência	10 kW
Dimensões (LxPxA)	1260 x 580 x 900 mm
Superfície de Grelha	1100 x 500 mm
Material do Queimador	Aço inoxidável
Ignição	Piezoelétrica
Segurança	Termopar

Estrutura	Revestida a epóxi preta com 4 rodas (2 com travão)
Cor	Preto
Peso Líquido	68,595 kg
Peso Bruto	93 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para esplanadas de restaurantes movimentados, serviços de catering ao ar livre ou buffets de hotel, onde a rapidez e a qualidade da confeção são cruciais. A sua mobilidade permite uma fácil relocalização, adaptando-se a diferentes eventos ou configurações de espaço. Perfeito para o chef que procura controlo total sobre a cozedura de carnes, peixes e vegetais, mantendo um alto volume de produção.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela combinação de um sistema de queimadores fechados, que garante resistência ao vento e uma cozedura uniforme, e a facilidade de limpeza graças ao conjunto desmontável em aço inoxidável. O suporte integrado para botija de gás aumenta a segurança e a organização do espaço, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo.

Perguntas Frequentes

Como se garante a distribuição uniforme do calor neste grelhador??

A caixa do queimador foi concebida para uma distribuição ideal de calor e circulação de ar quente, assegurando um alouramento rápido e uniforme dos alimentos. Isto minimiza os pontos frios na superfície de confeção.

Qual a vantagem da ignição piezoelétrica e do termopar??

A ignição piezoelétrica oferece um arranque rápido e sem complicações do queimador, enquanto a segurança de termopar garante que o fornecimento de gás é interrompido caso a chama se apague, aumentando a segurança operacional.

É fácil de limpar e manter??

Sim, o conjunto do queimador é totalmente fabricado em aço inoxidável e pode ser completamente desmontado, facilitando significativamente a limpeza profunda e a manutenção higiénica do equipamento após cada utilização.

Pode ser utilizado em espaços exteriores com vento??

Este equipamento possui um sistema de queimadores fechados que o torna muito resistente ao vento, garantindo um desempenho consistente mesmo em ambientes exteriores desafiadores, como esplanadas ou eventos ao ar livre.

Qual o tamanho ideal da botija de gás para este equipamento??

O grelhador inclui um suporte profundo e seguro para a botija de gás, permitindo que as botijas padrão fiquem posicionadas de forma estável e discreta sob o equipamento, sem especificar um tamanho exato.