

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Grelhador a Gás Profissional Hendi Green Fire 11,6kW - 2 Grelhas GN 1/1 Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE149621	Modelo:	HE149621
Marca:	HENDI	EAN:	8711369149621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE149621
EAN	8711369149621
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás Hendi Green Fire de alta eficiência (11,6kW), com 2 grelhas GN 1/1 em aço inoxidável e para-vento. Ideal para cozinhas profissionais e eventos, oferece limpeza fácil e portabilidade.

Descricao Completa

Com uma notável conversão de 90% do calor em energia útil, esta unidade de grelha a gás assegura uma cocção rápida e uniforme, crucial para o rush do serviço. A sua queima limpa e baixas emissões de monóxido de carbono promovem um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente, ideal para a produção intensiva.

Grelhador a gás profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de roulote de street food, este grelhador a gás é perfeito para a confeção rápida de hambúrgueres, bifanas e espetadas, mesmo em ambientes exteriores com vento. O Gestor de Catering encontrará na sua portabilidade e robustez a solução ideal para eventos ao ar livre, garantindo a qualidade do grelhado em qualquer localização.

Grelhados Eficientes — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua notável eficiência energética, convertendo 90% do calor em superfície útil, o que se traduz em menor consumo de gás e tempos de cocção otimizados. A construção em aço inoxidável e os bicos totalmente removíveis facilitam a limpeza profunda, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene, enquanto o para-vento integrado assegura um desempenho consistente em condições adversas.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LxPxA)	740 × 612 × 825 mm
Linha Técnica	Linha 700
Potência	11,6 kW
Número de Bicos	2
Capacidade Grelhas	2 x GN 1/1
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	27,535 Kg
Características Adicionais	Para-vento, grelha elevada, mangueira de gás c/ encaixe rápido, bicos removíveis, tabuleiro GN 2/1, pernas removíveis

Como se processa a limpeza e manutenção deste grelhador?

A limpeza é simplificada graças aos bicos totalmente removíveis e ao tabuleiro escorredor Gastronorm 2/1, que podem ser facilmente retirados para lavagem. A construção em aço inoxidável também facilita a higienização e a conformidade com as normas HACCP.

Este grelhador é adequado para uso em eventos ao ar livre ou food trucks?

Sim, este grelhador é ideal para eventos ao ar livre e food trucks devido à sua portabilidade, com pernas removíveis e uma mangueira de gás com encaixe rápido que se adapta à botija. O para-vento integrado garante um desempenho consistente mesmo em condições exteriores.

Qual a vantagem da alta eficiência térmica de 90%?

A eficiência térmica de 90% significa que a maior parte do calor gerado é direcionada para a superfície de cocção, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos, menor consumo de gás e uma cozedura mais uniforme dos alimentos, otimizando a produção.

É fácil de transportar e instalar?

Sim, a sua conceção com pernas removíveis e a mangueira de gás com encaixe rápido que se liga diretamente à botija, tornam-no bastante fácil de transportar e instalar em diferentes locais. As peças técnicas estão protegidas, contribuindo para a sua durabilidade em mobilidade.

Posso usar diferentes tipos de gás com este equipamento?

Este grelhador é projetado para gás, e geralmente é compatível com gás propano/butano (GPL) através de um regulador adequado. Para uso com gás natural, pode ser necessária uma conversão por um técnico qualificado, garantindo a segurança e o desempenho ideal.