

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelha com Pedras de Lava para Grelhador, 630x500mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE145531	Modelo:	HE145531
Marca:	HENDI	EAN:	8711369145531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE145531
EAN	8711369145531
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelha profissional com pedras de lava de 630x500mm, ideal para grelhadores que procuram distribuição de calor uniforme e sabor autêntico. Peso: 2,6 kg.

Descricao Completa

Esta grelha com pedras de lava, com dimensões de 630x500mm, é um acessório robusto para grelhadores profissionais, otimizando a distribuição de calor e conferindo um sabor autêntico aos alimentos.

Grelha Pedra Lava 630x500mm — Grelha com Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P)	630 x 500 mm
Peso Líquido	2,6 kg
Tipo de Grelha	Com pedras de lava

Aplicações Profissionais

Esta grelha é ideal para churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e food trucks que utilizam grelhadores profissionais. É um complemento valioso para cozinhas de hotéis, cantinas e serviços de catering que procuram otimizar a qualidade dos seus grelhados.

Grelha com Pedras de Lava — Principais Vantagens

A utilização de pedras de lava nesta grelha assegura uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, eliminando pontos quentes e frios para uma cozedura consistente. Contribui para um sabor mais autêntico e fumado nos alimentos, simulando o grelhar tradicional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de grelhador é esta grelha adequada?

Esta grelha é concebida para grelhadores profissionais de grandes dimensões, como os modelos da linha Maxi, que utilizam pedras de lava para o processo de confeção.

?

Quais as vantagens de usar pedras de lava?

As pedras de lava proporcionam uma distribuição de calor mais uniforme e consistente, absorvendo a gordura que escorre e criando um fumo que confere um sabor autêntico e fumado aos alimentos grelhados.

Como se realiza a manutenção e limpeza desta grelha?

Após cada utilização, é recomendável remover os resíduos de alimentos com uma escova de arame. As pedras de lava devem ser limpas ou substituídas periodicamente para manter a eficiência e higiene.

Esta grelha é resistente ao uso intensivo?

Sim, a grelha é construída com materiais robustos e duráveis, projetados para suportar as exigências do uso contínuo em ambientes de cozinha profissional e restauração.

As pedras de lava vêm incluídas com a grelha?

Sim, esta grelha é fornecida com as pedras de lava necessárias para o seu funcionamento imediato, garantindo que possa começar a utilizá-la assim que instalada.