



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Grelhador a Gás Mini 5,8kW com Grelha Cromada e Frigideira

Informacoes do Produto

SKU:	HE154700	Modelo:	HE154700
Marca:	HENDI	EAN:	8711369154700

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE154700
EAN	8711369154700
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás compacto de 5,8kW com estrutura em aço inoxidável 18/0. Inclui grelha cromada e frigideira esmaltada. Ideal para espaços reduzidos e uso profissional.

Descricao Completa

Este grelhador a gás compacto de 5,8kW é ideal para espaços reduzidos, oferecendo uma superfície de confeitaria versátil com grelha cromada e frigideira esmaltada, garantindo eficiência e durabilidade em ambientes profissionais.

Grelhador a Gás — Características Técnicas

Potência	5,8 kW
Tipo de Gás	Propano e Butano
Consumo de Gás	0,215 m³/h
Material da Estrutura	Aço inoxidável 18/0
Material da Grelha	Cromada
Material da Frigideira	Esmaltada
Dimensões da Frigideira (interior)	290 x 480 mm

Ignição	Eletrónica
Segurança	Termopar
Acessórios Incluídos	Mangueira de gás, Regulador de pressão
Largura	340 mm
Profundidade	540 mm
Altura	840 mm
Peso Líquido	14,16 kg

Aplicações Profissionais

Este grelhador é uma solução prática para snack-bares, roulotes, food trucks, tascas e pequenos cafés com cozinha, onde o espaço é limitado mas a necessidade de grelhar carne, peixe ou vegetais é constante. É também adequado para cozinhas de apoio em pastelarias ou cantinas com ementas simplificadas.

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

A sua construção em aço inoxidável 18/0 assegura robustez e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. A combinação de grelha cromada e frigideira esmaltada permite uma confeção variada, desde grelhados a salteados. A ignição eletrónica e o termopar garantem um arranque rápido e segurança operacional. Inclui mangueira e regulador, pronto a usar.