

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



Pedras de Lava para Churrasqueiras a Gás - Caixa 5 kg

Informacoes do Produto

SKU:	HE152805	Modelo:	152805
Marca:	HENDI	EAN:	8711369152805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	152805
EAN	8711369152805
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Gás
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Pedras de lava de alta qualidade, ideais para churrasqueiras a gás profissionais. Proporcionam calor uniforme e absorvem gorduras, melhorando a confeitão.

Descricao Completa

As pedras de lava são um componente essencial para churrasqueiras a gás profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um sabor autêntico aos alimentos grelhados.

pedras lava grandes — Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	5 kg
Dimensões da Embalagem (L×P×A)	300 × 415 × 70 mm

Aplicações Profissionais

Estas pedras de lava são ideais para qualquer estabelecimento que utilize churrasqueiras a gás, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e tascas, até roulotes, food trucks e serviços de catering. Asseguram uma confeitão eficiente e um sabor autêntico em grelhados de carne, peixe e vegetais.

Pedras de Lava — Principais Vantagens

- ****Distribuição Uniforme do Calor:**** As pedras de lava retêm e irradiam calor de forma consistente, eliminando pontos frios e quentes na superfície de confeitão.
- ****Absorção de Gordura:**** Reduzem o fumo e as labaredas ao absorverem o excesso de gordura dos alimentos, contribuindo para uma confeitão mais limpa e segura.
- ****Sabor Melhorado:**** A gordura que pinga sobre as pedras quentes vaporiza, infundindo os alimentos com um sabor fumado característico dos grelhados.
- ****Durabilidade e Reutilização:**** Podem ser reutilizadas várias vezes, necessitando apenas de limpeza ou substituição periódica, dependendo da intensidade de uso.
- ****Fácil Instalação:**** Simples de colocar e remover na grelha da churrasqueira a gás.

Qual a função principal das pedras de lava numa churrasqueira a gás?

As pedras de lava servem para distribuir o calor de forma uniforme pela superfície da churrasqueira, absorver o excesso de gordura e criar um efeito de fumo que confere sabor aos alimentos.

Com que frequência devo substituir as pedras de lava?

A frequência de substituição depende do volume de uso. Em cozinhas profissionais com uso diário intenso, recomenda-se verificar e substituir as pedras a cada 3 a 6 meses, ou quando notar uma diminuição na eficiência do calor ou acumulação excessiva de resíduos.

Estas pedras de lava são adequadas para qualquer tipo de churrasqueira a gás?

Sim, estas pedras de lava são compatíveis com a maioria das churrasqueiras a gás profissionais que utilizam pedras de lava como meio de distribuição de calor. É importante garantir que o tamanho das pedras se adapta ao seu equipamento.

Como se limpam as pedras de lava para prolongar a sua vida útil?

Para limpar, pode remover as pedras da churrasqueira e escová-las para retirar os resíduos maiores. Para uma limpeza mais profunda, pode fervê-las em água ou usar um desengordurante suave, enxaguando bem e secando completamente antes de reutilizar.

Qual a quantidade de pedras de lava recomendada para uma churrasqueira?

A quantidade ideal depende do tamanho da sua churrasqueira. O objetivo é cobrir a área da grelha de forma uniforme, sem sobrecarregar. Uma caixa de 5 kg é geralmente suficiente para cobrir uma área de grelha de dimensão padrão.