

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

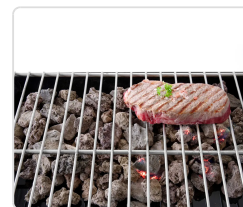
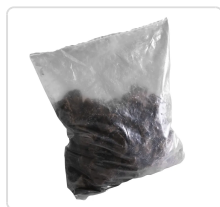
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Pedras de Lava Grandes para Churrasqueira a Gás - Saco

Informacoes do Produto

SKU:	HE152904	Modelo:	HE152904
Marca:	HENDI	EAN:	8711369152904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE152904
EAN	8711369152904
Energia	Gás
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Pedras de lava grossas e grandes, ideais para churrasqueiras a gás. Proporcionam calor uniforme e absorção de gorduras, melhorando o sabor dos grelhados. Saco de 9,15 kg.

Descricao Completa

As pedras de lava são um componente essencial para churrasqueiras a gás, garantindo uma distribuição uniforme do calor e absorvendo eficazmente a gordura para um sabor autêntico nos grelhados.

Pedras de Lava — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Peso Líquido	9,15 kg
Compatibilidade	Churrasqueiras a gás
Tipo de Pedra	Grossas e grandes
Embalagem	Saco

Pedras de Lava — Aplicações Profissionais

Estas pedras de lava são ideais para qualquer estabelecimento que utilize churrasqueiras a gás, como hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, food trucks e roulotes. Permitem otimizar o desempenho do equipamento, garantindo grelhados de

qualidade superior e consistentes, essenciais para a satisfação do cliente em ambientes de produção intensiva.

Pedras de Lava — Principais Vantagens

- ****Distribuição de Calor Uniforme:**** As pedras de lava garantem que o calor é distribuído de forma homogênea por toda a superfície de grelhar, evitando pontos quentes e frios.
- ****Absorção de Gordura:**** Absorvem o excesso de gordura e sucos dos alimentos, reduzindo o fumo e prevenindo chamas indesejadas, ao mesmo tempo que infundem um sabor fumado característico.
- ****Durabilidade e Eficiência:**** Fabricadas para resistir a altas temperaturas, estas pedras grossas e grandes oferecem uma longa vida útil e contribuem para a eficiência energética da churrasqueira.
- ****Melhora o Sabor:**** Contribuem para um sabor mais autêntico e tradicional nos alimentos grelhados, replicando a experiência de um grelhador a carvão.