



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 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 Paella Profissional a Gás 80cm Ø 7kW

Informacoes do Produto

SKU:	HE146804	Modelo:	HE146804
Marca:	HENDI	EAN:	8711369146804

Imagens do Produto



Especificacoes

Energia	Gás
Marca	HENDI
Modelo	HE146804
EAN	8711369146804
Instalação	De Chão
Potência	4–7 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Queimador a gás Hendi Fiesta 800 de 7kW, com frigideira de 800mm e base em aço inoxidável, ideal para paelhas e eventos.

Descricao Completa

Este queimador a gás de 7 kW, com estrutura robusta em aço inoxidável, é ideal para a confecção de paelhas e pratos de grande volume. Oferece uma solução completa e segura para a produção intensiva em eventos ou esplanadas.

grelhador paella a gás — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	800 × 800 × 900mm
Diâmetro da Frigideira	800 mm
Potência	7 kW
Tipo de Gás	Propano
Consumo de Gás	489 g/h
Peso Líquido	28 kg
Material da Base	Aço inoxidável

Material da Frigideira	Aço laminado
Ignição	Eletrónica
Segurança	Termopar
Espaço para Botija	5 ou 11 kg (cilíndricas)
Acessórios Incluídos	Mangueira de gás, regulador de pressão

Aplicações Profissionais

Para o Chef de catering ou organizador de eventos que necessita de preparar grandes volumes de paelha ou outros pratos ao vivo, este equipamento oferece a mobilidade e a capacidade necessárias. É igualmente uma excelente opção para restaurantes com esplanada ou food trucks que desejam destacar-se com uma oferta culinária diferenciada e de grande impacto visual.

Queimador de Paelha Hendi — Principais Vantagens

A inclusão de ignição eletrónica e termopar garante uma operação segura e eficiente, crucial em ambientes de produção intensiva. A frigideira removível e o design que permite o armazenamento da botija de gás na base simplificam a logística e a limpeza pós-serviço, otimizando o tempo da equipa.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é facilitada pela unidade do bico a gás, que é totalmente removível, e pela base em aço inoxidável, que pode ser facilmente higienizada. Recomenda-se a limpeza regular da frigideira em aço laminado após cada utilização para preservar a sua durabilidade.

Que tipo de botijas de gás são compatíveis e onde são armazenadas?

Este fogão é compatível com botijas de gás propano cilíndricas de 5 ou 11 kg, que podem ser convenientemente armazenadas no espaço dedicado na base do equipamento. Esta característica otimiza o espaço e a segurança durante a utilização.

Este fogão é adequado para uso em ambientes exteriores?

Sim, o design robusto e a inclusão de mangueira de gás e regulador de pressão tornam-no ideal para uso em ambientes exteriores, como esplanadas, feiras ou eventos de catering. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe resistência às condições atmosféricas.

Qual a capacidade de produção que este equipamento permite?

Com uma frigideira de 800 mm de diâmetro e 7 kW de potência, este equipamento é capaz de preparar paelhas para um grande número de pessoas, sendo ideal para eventos com 50 a 80 covers ou mais, dependendo do tamanho da porção. O seu consumo de 489 g/h de propano assegura uma autonomia considerável.

É fácil de montar e transportar para eventos?

O equipamento é fornecido montado e pronto a usar, o que facilita a sua instalação imediata. Embora robusto, o seu peso de 28 kg permite um transporte relativamente fácil entre diferentes locais de evento, tornando-o versátil para caterings.