

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Grelhador Industrial a Gás com Briquetes 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB6100	Modelo:	B6100
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	B6100
EAN	8437006788502
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada, potência de 15.2 kW, em inox durável para grelhados perfeitos. Gaveta de gorduras e pés ajustáveis para facilidade e higiene.

Descricao Completa

Grelhador a gás industrial — Grelhador Industrial — Principais Vantagens

Concebido para a alta exigência do setor de restauração e hotelaria, este equipamento de churrasco de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto a grelha com perfis em V é ideal para uma confeção uniforme e saudável, direcionando o excesso de gordura para a gaveta removível. Desfrute de um controlo de temperatura preciso e de uma segurança acrescida, essenciais para um ambiente de trabalho profissional e de elevado volume.

Aplicações Profissionais

Este versátil grelhador é a escolha perfeita para restaurantes, snack-bares, food trucks e qualquer cozinha que necessite de preparar carnes, peixes e vegetais com sabor autêntico de churrasco. A sua capacidade de ser utilizado como equipamento de sobremesa, aliada à potência de 15.2 kW, permite uma resposta rápida e eficaz aos picos de procura, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos. A facilidade de limpeza e as patas reguláveis em altura contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico e adaptável às suas necessidades.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	15.2 kW
Dimensões (LxPxA)	600x500x335h mm
Peso	24 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Grelha	Perfis em V
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Gestão de Gorduras	Gaveta recolhe-gorduras removível

Característica	Detalhe
Bancada	Embutida em aço inoxidável
Limpeza	Estrutura e grelha removíveis
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Acessórios Incluídos	Briquetes
Patas	Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Que tipo de combustível utiliza este grelhador industrial?

Este grelhador funciona a gás, e inclui briquetes para garantir um sabor autêntico de churrasco nos seus cozinhados, proporcionando uma experiência de grelhado tradicional com a conveniência do gás.

A limpeza do equipamento é fácil e rápida?

Sim, a limpeza foi simplificada graças à gaveta frontal removível para recolha de gorduras, à bancada embutida em aço inoxidável e à estrutura extraível da grelha, permitindo uma higiene eficiente após cada utilização.

Quais são as principais características de segurança deste grelhador?

O equipamento está dotado de termopar de segurança e queimadores em aço inoxidável de alta resistência, que garantem uma operação segura e fiável, minimizando riscos em ambientes de cozinha movimentados.

Posso ajustar a altura do grelhador para diferentes necessidades?

Sim, as patas do grelhador são reguláveis em altura, oferecendo flexibilidade para se adaptar a diferentes superfícies de trabalho e preferências ergonómicas da sua equipa na cozinha.

Este grelhador é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo carnes, peixes, vegetais e marisco, permitindo preparar uma ementa diversificada com aquele sabor defumado característico dos grelhados a briquetes.