

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

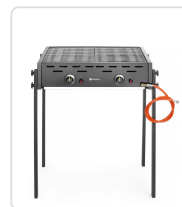


Grelhador a Gás Profissional 11,6kW | 790x560mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE148822	Modelo:	148822
Marca:	HENDI	EAN:	8711369148822

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	148822
EAN	8711369148822
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	4–7 kW, 8–15 kW
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás profissional de 11,6 kW com 2 queimadores independentes e ignição piezo. Estrutura robusta em aço inoxidável e grelhas cromadas para uso intensivo.

Descricao Completa

Este grelhador a gás profissional de 11,6 kW oferece uma solução robusta para cozinhas de produção, com dois queimadores independentes para controlo preciso da temperatura.

Grelhador a Gás Preto — Grelhador Gás — Características Técnicas

Potência	11,6 kW
Dimensões (L x P x A)	790 x 560 x 900 mm
Peso Líquido	15,5 kg
Material da Caixa	Aço inoxidável 18/0 com esmalte preto
Material da Frente/Pernas	Aço inoxidável com revestimento em pó preto
Grelhas	Cromadas
Queimadores	2 independentes

Ignição	Piezoelétrica
Segurança	Válvula de gás com corte automático

Aplicações Profissionais

Este grelhador a gás é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras, hamburgarias, snack-bares e roulotes. A sua capacidade de grelhar com controlo de temperatura independente torna-o adequado para preparar carne, peixe e vegetais em cozinhas profissionais com volume médio a alto de produção.

Grelhador a Gás — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura independente com dois queimadores, permitindo cozinhar diferentes alimentos em simultâneo.
- Ignição piezoelétrica para um arranque rápido e seguro do equipamento.
- Tampões de chamas que protegem os queimadores da gordura e asseguram uma distribuição uniforme do calor.
- Grelhas cromadas robustas, concebidas para serem facilmente limpas com escovas de arame.
- Sistema de segurança integrado com válvula de gás de corte automático para maior tranquilidade na operação.
- Construção em aço inoxidável com acabamento esmaltado e revestimento em pó, garantindo durabilidade e higiene.

Qual a potência total deste grelhador a gás?

A potência total do grelhador é de 11,6 kW, distribuída por dois queimadores independentes, o que permite uma confeção eficiente.

As grelhas são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas têm acabamento cromado e podem ser limpas eficazmente com escovas de arame, facilitando a manutenção diária e a higiene.

Este equipamento possui algum sistema de segurança?

Sim, o grelhador está equipado com uma válvula de gás que inclui um sistema automático de corte do fluxo de gás, garantindo maior segurança na operação.

Posso grelhar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, graças aos dois queimadores separados, é possível grelhar a duas temperaturas distintas em simultâneo, otimizando a produção e a versatilidade na cozinha.

Qual o material de construção principal?

A caixa é em aço inoxidável 18/0 com esmalte preto, e a frente e pernas são em aço inoxidável com revestimento em pó preto, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de limpeza.