

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.



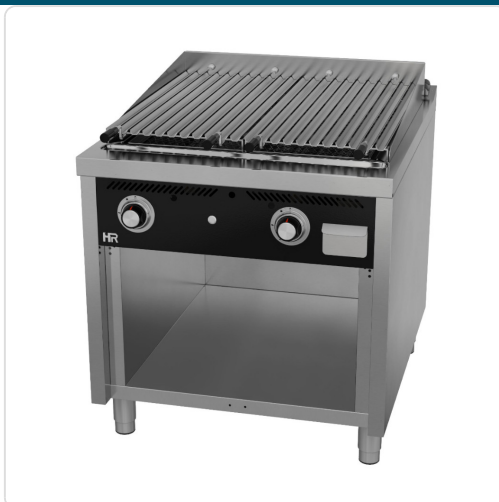
Acesso rapido
ao produto

Churrasqueira a Gás Móvel Linha 900 - 800mm AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	HRB9008E	Modelo:	HRB9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB9008E
EAN	8437006783323
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás móvel Linha 900 com 24.6 kW de potência e construção em AISI 304. Ideal para grelhados perfeitos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e durabilidade, esta churrasqueira a gás móvel da Linha 900 é a solução ideal. Concebida para otimizar a confecção de grelhados, oferece uma potência robusta de 24.60 kW e uma construção integral em aço inoxidável AISI 304, garantindo resistência à corrosão e facilidade de higiene. Desfrute de resultados consistentemente suculentos, desde o serviço de almoço mais intenso até à criação de ementas de jantar sofisticadas, com a fiabilidade de um equipamento preparado para o uso contínuo.

Churrasqueira a Gás — Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Grelha Padrão	Perfis em V
Sistema de Segurança	Termopar de segurança
Ignição	Elétrica com chama piloto protegida
Gaveta de Gordura	Removível na parte frontal
Pés	Ajustáveis em altura

Acessórios Incluídos	Briquetas
Dimensões Úteis (LxPxA)	800 x 930 x 945 mm
Potência a Gás	24.60 kW
Peso Líquido	100 kg

Aplicações Profissionais

Esta churrasqueira foi concebida para responder às exigências de restaurantes com elevado volume de clientes, hotéis com serviço de buffet, ou empresas de catering que necessitam de mobilidade e adaptabilidade. A sua construção robusta da Linha 900 assegura que o equipamento suporta o ritmo de trabalho mais intenso, permitindo uma preparação rápida e eficiente de grandes quantidades de carne, peixe ou legumes grelhados. É o parceiro ideal para o Chef Executivo que procura uniformidade na confeção e para o Diretor de F&B que valoriza a durabilidade e a facilidade de manutenção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta churrasqueira a gás representa um investimento na qualidade e na produtividade da sua cozinha. O tampo de 2 mm de espessura em AISI 304 garante uma superfície de trabalho duradoura e higiénica, enquanto os queimadores de alta resistência asseguram uma distribuição de calor eficiente e controlo preciso da temperatura. A gaveta coletora de gordura frontal simplifica significativamente os procedimentos de limpeza, essenciais para manter os padrões HACCP. Além disso, a inclusão de briquetas permite infundir um sabor defumado autêntico nos seus pratos, diferenciando a sua ementa e elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A ignição elétrica com chama piloto protegida e o termopar de segurança reforçam a confiança na operação diária.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza e manutenção desta churrasqueira a gás??

A limpeza é facilitada pela gaveta coletora de gordura removível na parte frontal e pela construção em aço inoxidável AISI 304. Recomenda-se a limpeza regular da grelha e da gaveta após cada utilização, utilizando desengordurantes específicos para equipamentos de cozinha e água quente.

Que tipo de resultados de confeção posso esperar com este grelhador??

Graças aos queimadores de alta resistência e à possibilidade de usar briquetas, este grelhador proporciona um calor uniforme e intenso, ideal para selar carnes rapidamente e criar marcas de

grelhado perfeitas. Os alimentos adquirem um sabor suculento e autêntico, característico de um grelhado de excelência.

Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304 neste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade alimentar superior, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento mantém a sua integridade estrutural e as condições sanitárias exigidas em ambientes de cozinha profissional, mesmo com uso intensivo e exposição a temperaturas elevadas.

Este grelhador é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 800 mm de largura e sendo um modelo móvel da Linha 900, este grelhador foi concebido para se integrar eficientemente em layouts de cozinha profissional. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação perfeita à altura de trabalho, otimizando o espaço e a ergonomia.

Quais são as vantagens dos queimadores de alta resistência e da ignição elétrica??

Os queimadores de alta resistência garantem uma longa vida útil e um desempenho consistente, mesmo sob uso contínuo, enquanto a ignição elétrica oferece um arranque rápido e seguro. A chama piloto protegida aumenta a segurança operacional, minimizando riscos em ambientes de trabalho dinâmicos.