

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

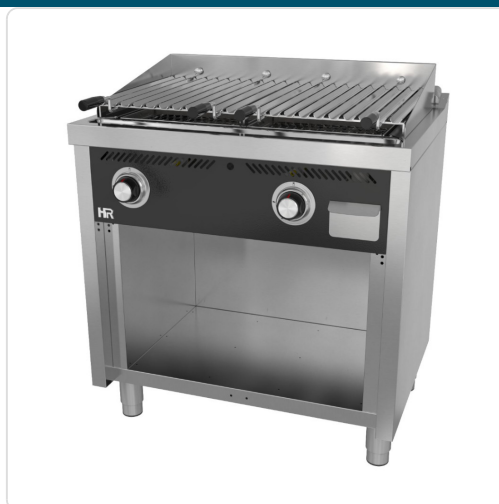


Grelhador a Gás Móvel Linha 700 – 800mm Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HRB6008E	Modelo:	HRB6008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006791335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB6008E
EAN	8437006791335
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás móvel Linha 700 de 800mm, ideal para cozinhas profissionais. Construção em inox AISI 304, grelha em V e queimadores potentes para resultados perfeitos.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, o grelhador a gás móvel Linha 700 eleva a sua capacidade de confecção de grelhados. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e queimadores de alta resistência, este equipamento assegura um desempenho fiável e uma durabilidade excepcional. A sua grelha em perfis V, de altura ajustável e removível, garante a drenagem eficaz da gordura, resultando em alimentos mais saudáveis e uma limpeza simplificada, ideal para um serviço contínuo e eficiente.

Grelhador a Gás Móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis	800x600x945 mm
Potência a Gás	16,6 kW
Peso Líquido	76 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Tipo de Grelha	Perfis em V (ajustável em altura, removível)
Gaveta de Gordura	Removível, frontal

Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Briquettes	Incluídos
Portas	Opcionais
Grelhas de Varas	Opcionais

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para Chefes Executivos e Diretores de F&B que procuram um grelhador versátil e de alto rendimento. Ideal para restaurantes com elevado volume de clientes, esplanadas movimentadas ou buffets de hotel, permite a confeção rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes e peixes a legumes, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A mobilidade proporcionada pelos pés ajustáveis facilita a integração em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se às suas necessidades operacionais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste grelhador a gás móvel destaca-se pela sua combinação de inovação e durabilidade. O corpo e o tampo em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura no tampo, conferem uma resistência superior à corrosão e facilidade de higienização, crucial para as normas HACCP. Os briquetes incluídos e o termopar de segurança reforçam a eficiência energética e a segurança operacional, garantindo uma experiência de grelhado controlada e consistente, minimizando os riscos e maximizando a qualidade do produto final.

Perguntas Frequentes

Como realizar a manutenção e limpeza da grelha em perfis V??

A grelha em perfis V é facilmente removível e pode ser lavada manualmente com detergente neutro e uma escova, ou em máquina de lavar loiça industrial, para remover resíduos de gordura e alimentos. A gaveta coletora de gordura frontal também é removível para uma limpeza diária eficiente.

Qual é o consumo de gás deste grelhador profissional??

Com uma potência de 16,6 kW, este grelhador foi concebido para um aquecimento rápido e uma manutenção eficiente da temperatura, otimizando o consumo de gás. O termopar de segurança contribui para um uso mais seguro e controlado, evitando desperdícios e garantindo maior eficiência energética.

Este equipamento é compatível com diferentes tipos de gás??

Sim, o equipamento pode ser adaptado para funcionar com gás natural ou GPL, dependendo da instalação específica da sua cozinha. É fundamental que a conversão e instalação sejam realizadas por um técnico certificado para assegurar a segurança e o correto funcionamento.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na cozinha profissional??

O aço inoxidável AISI 304 garante uma elevada resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície extremamente fácil de higienizar, elementos cruciais para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar, como as diretrizes HACCP. Este material robusto é ideal para o uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional.

É adequado para uma cozinha de restaurante com espaço limitado??

Com dimensões úteis de 800x600x945 mm, este grelhador de Linha 700 é concebido para oferecer capacidade e versatilidade em espaços profissionais. Embora seja um equipamento robusto, os seus pés ajustáveis permitem uma adaptação flexível ao layout da sua cozinha, otimizando o aproveitamento do espaço disponível.