

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

Grelhador a Gás de Bancada Profissional Linha 700 600x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB6006S	Modelo:	HRB6006S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006787338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB6006S
EAN	8437006787338
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Tipo	Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada Linha 700 (600x600mm). Construção robusta em aço inox AISI 304, gaveta de gordura e grelha ajustável para eficiência e higiene na sua cozinha.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este grelhador a gás de bancada, da robusta Linha 700, redefine a eficiência na confecção. Com a sua construção em aço inoxidável AISI 304 e grelhas de perfis em V, assegura uma cocção superior, higienização simplificada e durabilidade excecional. Prepare carnes, peixes e vegetais com mestria, garantindo resultados suculentos e consistentes.

Grelhador a gás profissional — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm
Dimensões Úteis (C x L x A)	600x600x410 mm
Potência a Gás	15,2 kW
Peso Líquido	42 kg
Grelha	Perfis em V, ajustável em altura, removível
Segurança	Termopar de segurança
Manutenção	Gaveta coletora de gordura removível na parte frontal
Estabilidade	Pés ajustáveis em altura em aço inoxidável

Combustível	Briquetes incluídos
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Opções	Portas e grelhas de varas opcionais

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes com serviço à la carte, cozinhas de hotel que necessitam de versatilidade para pequenos-almoços e buffets, e operações de catering com volume elevado. A sua capacidade de adaptação a diferentes tipos de alimentos e a facilidade de limpeza tornam-no indispensável para equipas que valorizam a rapidez na mise en place e um serviço contínuo de alta qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher este grelhador, beneficia de uma proposta de valor diferenciada. A gaveta coletora de gordura removível na parte frontal minimiza o tempo de limpeza em 30%, crucial para o cumprimento das normas HACCP. Os queimadores de aço inoxidável de alta resistência garantem uma distribuição uniforme de calor, prolongando a vida útil do equipamento e otimizando o consumo de gás. Comparado com alternativas genéricas, este modelo HRB6006S oferece uma robustez e fiabilidade superiores, essenciais para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da grelha com perfis em V??

A grelha com perfis em V é projetada para otimizar a drenagem de gordura, minimizando chamas e fumo. Isso resulta numa cocção mais limpa e saudável para os alimentos, contribuindo para uma melhor qualidade final dos pratos.

Como a manutenção e limpeza deste equipamento são facilitadas??

A manutenção é simplificada pela gaveta coletora de gordura removível, acessível pela parte frontal. Além disso, a grelha é facilmente removível e a construção em aço inoxidável AISI 304 permite uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.

Este grelhador é adequado para uso contínuo em cozinhas movimentadas??

Sim, este equipamento é concebido para durabilidade e desempenho em ambientes de alta exigência. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e os queimadores de alta resistência da Linha 700 garantem uma operação fiável e eficiente durante longos períodos de serviço.

Quais as medidas de segurança implementadas neste grelhador a gás??

Este grelhador incorpora um termopar de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague. Esta funcionalidade essencial garante uma operação segura, protegendo o ambiente de trabalho e os seus utilizadores contra acidentes.

É possível ajustar a altura da grelha para diferentes tipos de cocção??

Sim, o grelhador dispõe de uma grelha ajustável em altura, permitindo adaptar a intensidade do calor aos diferentes alimentos. Esta versatilidade é ideal para cozinhar desde vegetais delicados a carnes mais espessas, garantindo sempre o ponto de cocção desejado.