

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Churrasqueira a Gás Bancada Linha 900 - 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRB9008S	Modelo:	HRB9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774192

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB9008S
EAN	8437006774192
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Tipo	Churrasqueira

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás de bancada Linha 900, construída em aço inoxidável AISI 304, com 24.60 kW para rendimento superior. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

A Churrasqueira a Gás de Bancada Linha 900 HRB9008S redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Concebida para um desempenho intensivo, esta churrasqueira assegura uma confeção uniforme e succulenta, elevando a qualidade dos pratos grelhados no seu estabelecimento. A robustez do aço inoxidável AISI 304, com tampo de 2mm, garante durabilidade excecional e facilidade de limpeza, características cruciais para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis.

churrasqueira a gás linha 900 — Características Técnicas

Modelo	HRB9008S
Material do Corpo e Tampo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Tipo de Grelha	Perfis em V (de série), Grelhas de Varão (opcional)
Potência a Gás	24,60 kW
Segurança	Termopar de segurança, Ignição elétrica com chama piloto protegida
Limpeza	Gaveta coletora de gordura removível na parte frontal
Estabilidade	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura

Dimensões Úteis (L x P x A)	800x930x410 mm
Peso Líquido	66 kg
Acessórios Incluídos	Briquetas
Acessórios Opcionais	Portas

Aplicações Profissionais

Este grelhador de bancada da Linha 900 é a escolha ideal para cozinhas de alta produção, desde restaurantes de hotelaria que servem centenas de refeições diárias a casas de carne gourmet e snack-bares com serviço contínuo. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no perfeito para preparar rapidamente grandes volumes de carnes, peixes e vegetais grelhados, mantendo a qualidade mesmo durante os picos de serviço, como o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superioridade desta churrasqueira reside na sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que não só assegura uma longevidade excecional, como também cumpre rigorosas normas de higiene. Diferencia-se pela versatilidade das suas grelhas de perfis em V, otimizadas para recolher gorduras e realçar o sabor, e pela opção de grelhas de varão. A inclusão de briquetas e um potente sistema a gás de 24.60 kW garante uma distribuição de calor consistente e eficiente, resultando em confecções perfeitas e uma significativa poupança energética a longo prazo para o seu negócio.

Perguntas Frequentes

Como se instala a Churrasqueira a Gás Linha 900??

A instalação deste grelhador de bancada requer uma ligação profissional à rede de gás. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer superfície de trabalho, garantindo a máxima segurança e estabilidade operacional.

Qual a manutenção diária recomendada para este grelhador??

Para otimizar a higiene e longevidade, limpe a grelha e a gaveta coletora de gordura após cada uso. O corpo em aço inoxidável AISI 304 pode ser limpo com produtos específicos para inox, garantindo a sua aparência e resistência à corrosão.

Que tipo de alimentos pode ser preparado neste equipamento??

Este grelhador é versátil para uma ampla gama de alimentos, incluindo carnes vermelhas, aves, peixes e vegetais. As grelhas em V são ideais para carnes, enquanto as opcionais de varão são

excelentes para itens mais delicados, garantindo sempre marcas de grelhado perfeitas.

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na construção desta churrasqueira??

O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, reconhecida pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É o material padrão na indústria alimentar, garantindo conformidade com as normas HACCP e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes exigentes.

Este grelhador de bancada inclui algum sistema de segurança??

Sim, a churrasqueira está equipada com um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo acidentes. Além disso, a ignição elétrica e a chama piloto protegida oferecem uma operação segura e fiável em todas as utilizações.