

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



Hotelequip.pt

Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7504E	Modelo:	HRB7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7504E
EAN	8437006769136
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Churrasqueira a gás industrial Linha 700 com 17,4kW de potência, estrutura em AISI 304, grelha em V e armário, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

A Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 B7504E representa um investimento estratégico para qualquer cozinha de alta performance, onde a eficiência, a higiene e a durabilidade são primordiais. Concebida para lidar com o ritmo acelerado de restaurantes movimentados ou eventos de catering, este grelhador industrial permite confeccionar carnes, peixes e vegetais com mestria, garantindo um controlo de temperatura superior e um sabor autêntico. A sua estrutura robusta e funcionalidades bem pensadas traduzem-se em operações mais fluidas e em pratos consistentemente excecionais.

Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 — Características Técnicas

Modelo	B7504E
Dimensões (LPA)	400 x 750 x 945 mm
Potência a Gás	17,4 kW
Peso Líquido	55 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Tipo de Grelha	Perfis em V (regulável em altura, removível)
Sistema de Aquecimento	Queimadores a gás de alta resistência com briquetes
Segurança	Termopar de segurança

Gestão de Gordura	Gaveta frontal removível
Base	Armário fechado com patas reguláveis em altura
Linha de Equipamento	Linha 700

Aplicações Profissionais

Este grelhador industrial é a solução ideal para estabelecimentos que valorizam a qualidade da confeção e a otimização do espaço. Num restaurante com serviço de ementa à carta, permite ao Chef Executivo preparar bifes, hambúrgueres ou peixe grelhado com a marca de sabor das briquetes, sem o fumo excessivo do carvão tradicional. É igualmente valioso em buffets de hotel, onde a capacidade de resposta rápida e a facilidade de limpeza são críticas para um serviço contínuo. Também se integra perfeitamente em cozinhas de catering, proporcionando mobilidade e robustez para eventos diversos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Churrasqueira a Gás Profissional Linha 700 B7504E destaca-se pela sua versatilidade e design inteligente. Ao combinar o aquecimento a gás com briquetes, oferece o melhor dos dois mundos: a conveniência do controlo do gás e o sabor autêntico de um churrasco. A grelha em perfis em V, uma característica distintiva, canaliza eficazmente a gordura para a gaveta removível, minimizando labaredas e facilitando a limpeza, um aspeto crucial para as normas HACCP. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm não só garante uma durabilidade excepcional, capaz de resistir ao uso intensivo, como também simplifica a higienização, protegendo a saúde alimentar. A inclusão de um armário na base oferece um valioso espaço de arrumação, mantendo a área de trabalho organizada e funcional.

Perguntas Frequentes

Como a churrasqueira gere a gordura durante a confeção??

A churrasqueira possui uma grelha com perfis em V que direcionam a gordura para uma gaveta de recolha removível na parte frontal. Este sistema evita acumulações e facilita a limpeza pós-serviço, contribuindo para a higiene da cozinha.

Qual o tipo de aquecimento utilizado neste grelhador industrial??

Este equipamento funciona a gás, com queimadores de alta resistência que aquecem briquetes. Esta combinação proporciona o controlo preciso do gás com o sabor característico do grelhado com briquetes.

É possível ajustar a altura da grelha de confeitãoo??

Sim, a grelha de confeitãoo é regulável em altura, permitindo adaptar a intensidade do calor aos diferentes tipos de alimentos e pontos de confeitãoo desejados. É também totalmente removível para facilitar a limpeza.

Quais os materiais de construção da churrasqueira??

O corpo e a bancada deste equipamento são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material de elevada qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais.

Esta churrasqueira é adequada para uma cozinha com espaço limitado??

Com dimensões de 400x750x945 mm e um armário integrado, este grelhador otimiza o espaço vertical. As patas reguláveis permitem um ajuste preciso ao ambiente da sua cozinha, tornando-o uma solução versátil para diversos layouts.