

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

Grelhador a Gás de Bancada Linha 700 HRB7504S

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7504S	Modelo:	HRB7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7504S
EAN	8437006769143
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Tipo

Grelhador

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada Linha 700 com 8,7 kW, ideal para grelhados perfeitos. Construção robusta em aço inox AISI 304 e grelha em V para fácil limpeza.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração moderna, este grelhador a gás de bancada da Linha 700 oferece desempenho robusto e durabilidade excepcional. Fabricado inteiramente em aço inoxidável AISI 304, incluindo a bancada superior de 1,5 mm de espessura, garante máxima higiene e resistência à corrosão, essenciais para ambientes de cozinha de alta intensidade. A sua grelha em perfis V, removível e regulável em altura, permite uma confeitação precisa e uniforme, enquanto a gaveta frontal para recolha de gordura assegura uma limpeza eficiente e simplificada ao final de cada serviço.

Grelhador a Gás de Bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LPA)	400x750x410 mm
Potência a Gás	8,7 kW
Peso Líquido	37 kg
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Tipo de Grelha	Perfis em V (removível e regulável em altura)
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Segurança	Termopar de segurança
Acessórios Incluídos	Briquetas

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes de cozinha e gestores de F&B que procuram um equipamento versátil e de alto rendimento. Este grelhador de bancada adapta-se perfeitamente a restaurantes de serviço contínuo, snack-bares com ementas variadas ou buffets de hotel, onde a qualidade dos grelhados e a rapidez de serviço são cruciais. Permite confeccionar desde carnes vermelhas suculentas a peixes delicados e vegetais frescos, mantendo a consistência e o sabor característico, fundamental para uma experiência gastronómica de excelência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento representa um investimento na eficiência e na qualidade da sua cozinha. A construção premium em aço inox AISI 304 garante uma vida útil prolongada e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, enquanto o termopar de segurança oferece tranquilidade durante a operação. A flexibilidade da grelha regulável e a inclusão de briquetas asseguram uma confeção superior, distinguindo os seus pratos e otimizando o fluxo de trabalho, mesmo nos picos de maior afluência.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste grelhador a gás??

A limpeza é simplificada pela gaveta frontal de recolha de gordura, que é totalmente removível. Recomenda-se a limpeza das grelhas e do corpo em aço inoxidável com produtos desengordurantes específicos para inox após cada utilização, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Este grelhador de bancada pode ser utilizado com que tipo de gás??

Este grelhador está otimizado para funcionamento a gás, sendo compatível com gás natural ou propano, dependendo da configuração inicial e da ligação à rede. É fundamental que a instalação seja feita por um técnico certificado para garantir a segurança e o desempenho ideal.

Qual a vantagem da grelha com perfis em V e regulável em altura??

A grelha com perfis em V é ideal para carnes, permitindo o escoamento da gordura para a gaveta, minimizando labaredas e fumos excessivos, e criando marcas de grelhado atraentes. A regulagem em altura oferece controlo preciso sobre a intensidade do calor, adaptando-se a diferentes alimentos e pontos de confeção.

As briquetas necessitam de substituição frequente??

As briquetas incluídas contribuem para uma distribuição uniforme do calor e para o sabor característico dos grelhados. A sua durabilidade varia com a frequência de uso, mas geralmente não necessitam de substituição frequente, devendo ser verificadas e limpas periodicamente para manter a sua eficácia.

Este modelo Linha 700 é adequado para cozinhas de volume elevado??

Com uma potência de 8,7 kW e construção robusta, este grelhador Linha 700 é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de médio a alto volume, capazes de suportar o ritmo intenso de serviço em restaurantes, snack-bares ou áreas de confeitaria de buffets.