

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 B7506S

Informacoes do Produto

SKU:	HRB7506S	Modelo:	HRB7506S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRB7506S
EAN	8437006769167
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Grelhador a gás de bancada Linha 700 em inox AISI 304. Com 16,6 kW, grelha em V ajustável, gaveta de gordura e briquetes incluídas. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Para cozinhas profissionais que exigem excelência e eficiência no processo de confecção, o Grelhador a Gás de Bancada Linha 700 B7506S é a solução ideal. Este equipamento robusto, concebido em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente de restauração. Com a sua grelha em V, otimiza o escoamento de gordura, minimizando chamas e contribuindo para uma alimentação mais saudável e um espaço de trabalho mais limpo. A inclusão de briquetes e queimadores de alta resistência assegura uma distribuição de calor uniforme, essencial para resultados de grelhados perfeitos em todo o seu serviço.

grelhador a gás de bancada — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Encimera	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Grelha	Perfis em V (série), regulável em altura, removível
Queimadores	Aço inoxidável de alta resistência
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Gaveta	Recolha de gordura removível (frontal)

Briquettes	Incluídas
Dimensões Úteis (AxLxP)	410x600x750 mm
Potência a Gás	16,6 kW
Peso Líquido	51 kg
Portas	Opcionais
Grelhas de Palilharia	Opcionais

Aplicações Profissionais

Este grelhador a gás é a escolha acertada para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem um desempenho superior. É ideal para restaurantes, cafés e snack-bares que servem grelhados, proporcionando uma confeitação rápida e eficiente durante as horas de ponta. A sua construção robusta e facilidade de limpeza tornam-no igualmente apto para cozinhas de hotelaria, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias. Em operações de catering ou buffets, a capacidade de grelhar grandes volumes com qualidade consistente faz deste equipamento um ativo indispensável. O design de bancada permite uma integração flexível em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher o Grelhador a Gás Linha 700 B7506S significa investir em fiabilidade e performance. A qualidade superior do aço inoxidável AISI 304, tanto no corpo como na encimera de 1,5 mm, assegura uma resistência excecional à corrosão e uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de uso intensivo. Os queimadores de alta resistência, em conjunto com as briquetes incluídas, garantem uma distribuição de calor otimizada e um sabor autêntico e succulento aos seus grelhados. A grelha em V, desenhada para um escoamento eficiente de gordura, minimiza a formação de fumo e chamas indesejadas, enquanto a gaveta frontal removível simplifica significativamente os procedimentos de limpeza, mantendo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza e manutenção do grelhador??

A grelha e a gaveta de recolha de gordura são removíveis, facilitando a limpeza diária. Recomenda-se a utilização de desengordurantes específicos para aço inoxidável e a limpeza regular das briquetes para manter o desempenho ideal.

Qual a importância do termopar de segurança neste equipamento??

O termopar de segurança é um componente vital que monitoriza a chama. Em caso de extinção accidental da chama, corta o fornecimento de gás, prevenindo fugas e garantindo a segurança no ambiente de trabalho.

As grelhas em V são adequadas para que tipo de alimentos??

As grelhas com perfis em V são particularmente eficazes para carnes, aves e peixe. O design permite que a gordura escoe para a gaveta, reduzindo o fumo e evitando que a chama se avive em contacto com a gordura, resultando em alimentos mais saborosos e saudáveis.

É possível integrar este grelhador em qualquer bancada de cozinha??

Sim, sendo um modelo de bancada com pés reguláveis, pode ser facilmente posicionado sobre uma mesa de trabalho ou bancada existente. As suas dimensões compactas permitem uma integração eficiente em cozinhas com espaço limitado, mantendo a versatilidade.

Quais os benefícios de utilizar briquetes neste grelhador??

As briquetes, por vezes chamadas de pedras lávicas, distribuem o calor de forma mais homogénea pela superfície da grelha, evitando pontos quentes e frios. Também absorvem a gordura que pinga, minimizando o fumo e contribuindo para aquele sabor defumado característico de um bom grelhado.