

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: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás com Queimador | 1130x470 mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPCL8100F	Modelo:	PCL8100F
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785839

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PCL8100F
EAN	8437006785839

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional com queimador integrado, ideal para cozinhas de restauração. Design robusto em aço inox e ignição automática.

Descricao Completa

Chapa e Queimador — Principais Vantagens

Concebida para a dinâmica da cozinha profissional, esta chapa de grelhar a gás com queimador integrado oferece versatilidade e eficiência. Prepare uma vasta gama de pratos, desde carnes suculentas a legumes frescos, e utilize o bico lateral para cozinhar em panelas. A robusta construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para um ambiente de restauração movimentado, enquanto o sistema de ignição automático em cada queimador e o termopar de segurança proporcionam uma operação fiável e controlada.

Aplicações Profissionais

Esta solução de confeção é perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, snack-bares, take-aways e cafetarias. A sua capacidade de aquecimento rápido e distribuição homogénea da temperatura permite preparar alimentos de forma consistente e eficiente, ideal para picos de serviço. A gaveta frontal para recolha de gorduras simplifica a manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e garantindo os mais altos padrões de higiene na cozinha.

Características Técnicas

Característica	**Detalhe**
Material Corpo	Aço inoxidável
Patas	Reguláveis em altura
Gaveta	Recolhe gordura extraível frontal
Espessura Placa	6 mm
Termopar	De segurança
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Distribuição Calor	Homogénea

Ligação Gás	Traseira
Potência (G20)	12.8 kW
Potência (G30/31)	13 kW
Peso	38 kg
Dimensões (LxPxA)	1130x470x230 mm

Perguntas Frequentes

P: Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

R: A limpeza é facilitada pelo corpo em aço inoxidável e pela gaveta recolhe-gordura extraível frontal. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

P: Quais os tipos de gás compatíveis com esta chapa e queimador?

R: Este equipamento é compatível com gás natural (G20), com uma potência de 12.8 kW, e gás propano/butano (G30/31), com 13 kW de potência. Certifique-se de que a instalação é feita por um técnico qualificado, de acordo com as normas de segurança.

P: A segurança é uma prioridade na utilização diária?

R: Sim, a segurança é fundamental. O sistema inclui termopares de segurança em cada queimador, que interrompem o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, prevenindo acidentes e garantindo tranquilidade na sua operação.

P: Que tipo de alimentos podem ser preparados nesta unidade?

R: A versatilidade desta chapa de grelhar com queimador permite preparar uma ampla variedade de alimentos. Pode grelhar carnes, peixes e vegetais na chapa, enquanto o queimador é ideal para cozer, refogar ou aquecer molhos e sopas em panelas e tachos.

P: Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

R: Absolutamente. Com uma construção robusta em aço inoxidável, queimadores de alta performance e componentes de segurança, esta chapa com queimador foi concebida para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas de hotelaria e restauração, garantindo durabilidade e fiabilidade.