

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Industrial Lisa 1130mm com Fogão

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC8100RTF	Modelo:	PLC8100RTF
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786263

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PLC8100RTF
EAN	8437006786263

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás industrial de 15mm com fogão integrado. Potência de 12.8 kW, corpo em aço inox e patas ajustáveis para máxima versatilidade em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da cozinha profissional, esta robusta chapa de grelhar a gás combina funcionalidade e durabilidade. Com a sua superfície lisa de 15 mm e um fogão integrado, proporciona uma versatilidade excepcional para a confeção rápida e eficiente de diversos alimentos. A estrutura em aço inoxidável e as pernas ajustáveis garantem estabilidade e fácil adaptação a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, snack-bares e estabelecimentos de hotelaria que procuram otimizar o seu espaço de trabalho com um único equipamento multifuncional. A sua capacidade de grelhar e cozinhar simultaneamente torna-a perfeita para a preparação de carnes, peixes, legumes e molhos, agilizando o serviço durante os picos de trabalho e assegurando sempre resultados culinários de excelência. A sua equipa vai apreciar a eficiência e a segurança que este grelhador oferece no dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	12.8 kW
Peso	57 kg
Dimensões (LxPxA)	1130x470x230h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Espessura do Palastro	15 mm
Gaveta de Recolha de Gordura	Extraível, frontal

Característica	Detalhe
Patas	Reguláveis em altura
Termopar de Segurança	Sim
Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Tomada de Gás	Traseira

Perguntas Frequentes

Qual a espessura da chapa de grelhar? A chapa deste grill possui uma espessura de 15 mm, ideal para uma distribuição homogénea do calor e para reter eficientemente a temperatura durante a confeção de alimentos.

Este equipamento inclui um fogão? Sim, esta chapa de grelhar a gás vem equipada com um queimador adicional, aumentando a sua funcionalidade e permitindo a preparação simultânea de diferentes pratos.

É fácil de limpar? Sim, o design inclui um corpo em aço inoxidável e uma gaveta frontal removível para a recolha de gordura, facilitando a limpeza diária e a manutenção da higiene.

As pernas são ajustáveis? Sim, o equipamento dispõe de patas reguláveis em altura, o que permite adaptá-lo facilmente a diferentes superfícies de trabalho e garantir uma estabilidade ideal.

É seguro de usar? Com certeza. Este grelhador está equipado com um termopar de segurança e queimadores em aço inoxidável com ignição automática, garantindo uma operação segura e fiável em ambientes profissionais.