

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Industrial 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC600RT	Modelo:	PLC600RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PLC600RT
EAN	8437006778268

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás de 600mm com 8 kW, ideal para confeitura rápida e eficiente em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Chapa de Grelhar a Gás — Principais Vantagens

Desenvolvida para a exigência de cozinhas profissionais e restauração, esta superfície de confeitura a gás de 600mm oferece uma performance excepcional e robustez. Com um palastro retificado de 15 mm, garante uma distribuição de calor uniforme e uma retenção térmica superior, essencial para grelhar carnes, peixes e legumes com perfeição. A sua construção em aço inoxidável e a gaveta de recolha de gordura frontal facilitam a limpeza, promovendo a máxima higiene na sua operação diária. Cada grelhador integra acendimento automático e termopar de segurança para uma utilização segura e eficiente.

Aplicações Profissionais

Esta placa de confeitura a gás é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e snack-bares a hotéis e refeitórios que necessitam de um equipamento fiável e de alto rendimento. A sua capacidade de aquecimento rápido e a recuperação térmica eficiente permitem atender a picos de procura sem comprometer a qualidade dos alimentos, tornando-a indispensável para ementas diversificadas e serviços de almoço e jantar. A durabilidade e facilidade de manutenção são vantagens chave para operações contínuas.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Pés	Reguláveis em altura
Gaveta Recolha Gordura	Frontal removível
Placa de Grelhar	15 mm de espessura com ranhura mecanizada
Segurança	Termopar de segurança
Queimadores	Aço inoxidável com acendimento automático
Distribuição Temperatura	Homogénea

Ligação Gás	Traseira
Design	Linhas curvas para fácil limpeza
Potência	8 kW
Peso	47 kg
Dimensões (LxPxA)	600x500x320 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a espessura da placa de grelhar?

A placa de grelhar tem uma espessura robusta de 15 mm, garantindo excelente retenção e distribuição de calor para resultados de confeitura superiores.

2. Este equipamento possui sistemas de segurança?

Sim, a chapa está equipada com um termopar de segurança em cada queimador, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente, assegurando a máxima segurança na sua cozinha.

3. É fácil de limpar?

Absolutamente. O corpo em aço inoxidável, as linhas curvas e a gaveta de recolha de gordura frontal removível foram concebidos para facilitar a limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

4. Qual o tipo de energia utilizada e onde se localiza a ligação?

Esta chapa de grelhar funciona a gás, ideal para cozinhas profissionais. A tomada de gás está convenientemente localizada na parte traseira do equipamento para uma instalação otimizada.

5. Pode ser utilizada para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a distribuição homogénea da temperatura e a robustez da placa tornam-na versátil para grelhar uma ampla variedade de alimentos, desde carnes e hambúrgueres a peixes e legumes, adaptando-se a diversas ementas.