

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Chapa de Grelhar a Gás Profissional 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLC900RT	Modelo:	PLC900RT
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778275

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PLC900RT
EAN	8437006778275

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional de 900x500x320h mm, ideal para restauração, oferece confeitura rápida e uniforme, com estrutura robusta em inox para fácil limpeza.

Descricao Completa

chapa de grelhar a gás — Chapa de Grelhar — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na restauração, esta chapa de grelhar a gás profissional distingue-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante uma durabilidade superior e uma resistência inigualável à corrosão, tornando-a um investimento fiável para qualquer cozinha de alto volume. A placa de 15 mm de espessura assegura uma distribuição e retenção de calor excecionais, permitindo uma confeitura rápida e uniforme de uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos. O design inteligente com ranhura mecanizada e linhas curvas simplifica a limpeza, mantendo os mais elevados padrões de higiene.

Equipada com queimadores individuais em aço inoxidável e ignição automática, esta superfície de grelhar oferece controlo preciso sobre a temperatura, adaptando-se às exigências de cada prato. O termopar de segurança integrado proporciona tranquilidade, desligando o gás em caso de falha da chama. Com pés reguláveis em altura e um prático cajón recolhe-gorduras frontal extraível, este equipamento foi otimizado para a funcionalidade e facilidade de manutenção no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Esta chapa de grelhar a gás é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram um equipamento de alto desempenho. É perfeitamente adequada para restaurantes, snack-bars, estabelecimentos de hotelaria, cafetarias e food trucks, onde a rapidez e a qualidade na preparação de alimentos grelhados são cruciais. A sua capacidade de resposta e a homogeneidade da temperatura permitem atender eficazmente à procura em períodos de maior afluência, garantindo sempre resultados deliciosos e consistentes para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável
Patas	Reguláveis em altura
Cajón Recolhe-Gorduras	Extraível na parte frontal
Chapa de Cozinha	15 mm de espessura com ranhura mecanizada
Termopar	De segurança

Queimadores	Aço inoxidável com ignição automática
Distribuição Temperatura	Homogénea
Toma de Gás	Traseira
Potência	9.6 kW
Peso	66 kg
Dimensões (LxPxA)	900x500x320h mm

Perguntas Frequentes

Que benefícios oferece a chapa de 15 mm de espessura?

A chapa robusta de 15 mm garante uma excelente retenção de calor e distribuição uniforme, essencial para uma confeção eficiente e resultados consistentes. Esta espessura contribui significativamente para a durabilidade e estabilidade térmica do equipamento, mesmo em uso intensivo.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?

Graças ao seu corpo em aço inoxidável, às linhas curvas e ao cajón recolhe-gorduras extraível, a limpeza desta superfície de confeção é simplificada. A ranhura mecanizada na chapa facilita ainda mais a remoção de resíduos, assegurando uma higiene impecável com o mínimo esforço.

Este grelhador possui características de segurança?

Sim, a chapa incorpora um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama, protegendo o seu negócio e a sua equipa. Os queimadores individuais com ignição automática também garantem um controlo seguro e preciso da temperatura.

Para que tipo de uso profissional é este equipamento mais adequado?

É ideal para restaurantes, snack-bars, e cozinhas industriais que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a grelha rápida de carnes, peixes, vegetais e outros alimentos. A sua potência e controlo individual dos queimadores permitem versatilidade na preparação de ementas variadas.

Quais são as vantagens dos queimadores em aço inoxidável com ignição automática?

Os queimadores em aço inoxidável garantem uma maior longevidade e resistência à corrosão, enquanto a ignição automática proporciona um arranque rápido e seguro do equipamento. Esta combinação assegura uma resposta imediata às necessidades da sua cozinha e uma vida útil prolongada.