

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chapa de Grelhar a Gás 800mm Aço Retificado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFT9008S	<b>Modelo:</b>	FT9008S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006774314

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	FT9008S
<b>EAN</b>	8437006774314

### Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional de 800mm com placa em aço retificado de 20mm. Ideal para confeitura rápida, durabilidade em aço AISI 304 e fácil limpeza.

## Descricao Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar a gás de 800mm, concebida para uma confeitura rápida e uniforme. A sua superfície de aço retificado de 20mm garante uma distribuição de calor excepcional, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos, com resultados consistentes. Construída em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, assegura durabilidade superior e facilidade de higiene, resistindo ao uso intensivo diário e aos ambientes mais exigentes.

### Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

<b>Potência</b>	18.2 kW
<b>Peso</b>	128 kg
<b>Dimensões</b>	800x930x400h mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Placa</b>	Aço retificado de 20mm
<b>Espessura da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304 de 2mm
<b>Funcionalidades</b>	Gaveta recolhe-gorduras extraível, Pés reguláveis em altura
<b>Características de Segurança</b>	Queimador piloto, Termopar de segurança

### Aplicações Profissionais

Esta potente placa de grelhar é um investimento essencial para qualquer estabelecimento que exija alta performance e versatilidade. É perfeita para o chefe executivo que gere o *rush* do almoço num restaurante movimentado, para hotéis com serviço de pequeno-almoço e buffet contínuo, ou para

*snack-bars* e cafetarias que servem uma ementa diversificada. A superfície em aço retificado é ideal para grelhar carnes, peixes, ovos e vegetais, garantindo que cada prato atinge o ponto de confeção ideal e reduzindo o tempo de espera dos clientes.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A robustez e a fiabilidade distinguem este equipamento no mercado. O palastro de 20mm em aço retificado assegura uma inércia térmica superior, mantendo a temperatura estável mesmo com cargas elevadas e proporcionando uma caramelização perfeita. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo a bancada de 2mm de espessura, não só garante uma resistência excepcional à corrosão e ao desgaste, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção, cumprindo rigorosas normas de higiene. Os queimadores piloto e os termopares de segurança oferecem tranquilidade na operação diária, minimizando riscos e maximizando a produtividade da sua equipa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a melhor forma de limpar a superfície da chapa de grelhar??**

*Após o uso e com a chapa ainda quente, utilize um raspador para remover os resíduos maiores. Para uma limpeza mais profunda, aplique uma solução desengordurante adequada a superfícies de aço e esfregue com uma palha de aço ou escova própria, enxaguando bem para evitar acumulação de resíduos.*

### **É possível regular a altura da chapa??**

*Sim, este equipamento possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite ajustar a ergonomia de trabalho na sua cozinha ou nivelar a chapa em superfícies irregulares.*

### **Quais os benefícios de uma placa em aço retificado??**

*Uma placa em aço retificado oferece uma superfície de cozedura extremamente lisa e uniforme. Isto resulta numa distribuição de calor consistente, evitando pontos quentes e frios, e facilitando a limpeza, o que é crucial para uma confeção eficiente e higiénica.*

### **Este equipamento inclui sistemas de segurança??**

*Sim, para garantir a máxima segurança operacional, este modelo está equipado com um queimador piloto e um termopar de segurança. Estes componentes monitorizam a chama e cortam o fornecimento de gás em caso de falha, protegendo o seu ambiente de trabalho.*

### **É fácil remover a gordura acumulada durante a confeção??**

*Sim, a chapa de grelhar possui uma gaveta recolhe-gorduras extraível na parte frontal. Esta funcionalidade foi pensada para facilitar a drenagem da gordura excedente e simplificar o processo*

*de limpeza no final do serviço.*