

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás Cromada 800mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT6008SCR	Modelo:	FT6008SCR
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006790130

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT6008SCR
EAN	8437006790130

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás cromada de 800mm, ideal para restauração profissional. Garante confeitão rápida e segura, com estrutura robusta em inox e fácil limpeza.

Descricao Completa

Chapa Cromada — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta chapa de grelhar a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitão rápida de alimentos. Com a sua superfície cromada de 15mm, proporciona uma distribuição de calor uniforme, ideal para selar carnes, peixes e legumes, mantendo a suculência e o sabor. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento fiável para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil é perfeito para restaurantes, cafetarias, snack-bares e estabelecimentos de catering que exigem rapidez e qualidade na preparação de refeições. A sua capacidade de atingir temperaturas elevadas (100-300 °C) permite uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o pequeno-almoço ao jantar. A facilidade de limpeza e as características de segurança integradas tornam-no indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional, assegurando um fluxo de trabalho eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Potência	12.5 kW
Peso	68 kg
Temperatura	100-300 °C
Dimensões (LxPxA)	800x600x400h mm
Placa de Confeitão	15mm de espessura, aço retificado ou cromado
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Pés	Reguláveis em altura

Segurança	Queimador piloto, termopar de segurança, válvula termostática (modelos cromados)
Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm de espessura

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste equipamento?

Este equipamento permite uma confeção rápida e eficaz de diversos alimentos, garantindo uma superfície de cozedura consistente. A sua construção robusta e o design pensado para o uso profissional asseguram durabilidade e desempenho superior no dia a dia da sua cozinha.

Como se garante a segurança na sua utilização?

A segurança é primordial, por isso, esta chapa de grelhar inclui um queimador piloto, um termopar de segurança e uma válvula termostática nos modelos cromados. Estes componentes trabalham em conjunto para monitorizar e regular a temperatura, prevenindo falhas e assegurando uma operação segura.

É fácil de limpar?

Sim, a limpeza foi simplificada com um sistema de recolha de gordura frontal extraível e uma construção em aço inoxidável AISI 304. Basta remover o tabuleiro para esvaziar e limpar, e a superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares após cada utilização.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

Este modelo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração, incluindo restaurantes, cafetarias, cozinhas de hotelaria, snack-bares e serviços de catering. É uma solução versátil para cozinhas que exigem eficiência e alta produtividade.

Quais as características da superfície de confeção?

A superfície de confeção possui uma placa de 15mm de espessura, disponível em aço retificado ou com acabamento cromado. Esta espessura garante uma excelente retenção e distribuição de calor, essencial para cozinhar de forma homogénea e obter resultados perfeitos.