

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Paelheira a Gás Profissional 2 Queimadores 16 kW PLL2100S

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLL2100S	Modelo:	HRPLL2100S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775656

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLL2100S
EAN	8437006775656

Descricao Resumida

Paelheira a gás profissional de 2 queimadores com 16 kW, ideal para cozinhar grandes volumes, pés ajustáveis e estrutura em inox AISI 304.

Descricao Completa

Concebida para a intensidade das cozinhas profissionais, esta paelheira a gás de 2 queimadores é a resposta para chefes que procuram eficiência e controlo na confeção de pratos de grande volume. Com uma potência robusta de 16 kW e queimadores em fundição, garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para o 'rush' do almoço ou para a preparação de um evento de catering. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 não só assegura durabilidade e facilidade de limpeza, como também um ambiente de trabalho higiénico, crucial para qualquer operação de restauração.

paelheira a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Paelheira a Gás Profissional
Número de Queimadores	2
Potência Total	16 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Aço de 5 mm
Tipo de Queimadores	Fundição
Características de Segurança	Termopar de segurança, Queimador piloto
Dimensões Úteis (LxPxA)	365x520x235 mm
Peso Líquido	11 kg
Pés	Reguláveis em altura
Entrada de Gás	Intercambiável (lado)

Aplicações Profissionais

Esta paelheira é a escolha ideal para restaurantes que servem paelhas autênticas ou outros pratos que requerem painéis de grande dimensão e calor intenso e controlado. Perfeita para cozinhas de hotelaria que precisam de flexibilidade para eventos e buffets, ou para serviços de catering que exigem equipamentos robustos e transportáveis. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de receitas, desde estufados a frituras, tornando-a um pilar em qualquer linha de confeção exigente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela combinação de potência e segurança, esta paelheira a gás integra queimadores de alta capacidade em fundição, um termopar que garante a interrupção do gás em caso de falha de chama, e um queimador piloto para ignição fácil e segura. A grelha superior em aço de 5 mm oferece uma base sólida e resistente para painéis pesados, enquanto os pés reguláveis asseguram uma estabilidade impecável em qualquer superfície. A entrada de gás intercambiável permite uma adaptação simplificada a diferentes layouts de cozinha, otimizando o seu espaço de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem dos queimadores em fundição??

Os queimadores em fundição oferecem uma distribuição de calor superior e uma durabilidade excepcional, resistindo a altas temperaturas e ao uso contínuo em cozinhas com grande volume de trabalho, garantindo a longevidade do equipamento.

Como o termopar de segurança contribui para a segurança na cozinha??

O termopar de segurança é um sistema vital que deteta a ausência de chama e corta automaticamente o fornecimento de gás. Esta funcionalidade previne fugas de gás acidentais, protegendo a sua equipa e o seu estabelecimento.

O material AISI 304 é adequado para uma cozinha profissional??

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional onde a segurança alimentar e a durabilidade são prioritárias.

Quais são as recomendações para a limpeza e manutenção diária desta paelheira??

Para a limpeza diária, utilize detergentes suaves e água morna, focando-se na grelha e nos queimadores. A manutenção regular inclui a verificação dos injetores e mangueiras de gás para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Posso instalar esta paelheira em qualquer tipo de bancada na minha cozinha??

Sim, graças aos seus pés reguláveis em altura, esta paelheira pode ser nivelada e instalada de forma segura na maioria das bancadas de trabalho. A sua entrada de gás intercambiável também oferece flexibilidade na adaptação ao layout existente da sua cozinha.