

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Paelheira a Gás Profissional 3 Queimadores AISI 304

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLL3100S	<b>Modelo:</b>	HRPLL3100S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006775663

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLL3100S
<b>EAN</b>	8437006775663

### Descricao Resumida

Paelheira a gás profissional de 3 queimadores em aço AISI 304, ideal para cozinhar grandes paelhas e refeições em cozinhas exigentes. Potência total de 25 kW.

## Descricao Completa

Este equipamento traz um desempenho de confecção superior a cozinhas exigentes. Concebida para durabilidade e eficiência, a paelheira a gás de 3 queimadores permite confeccionar paelhas de grande dimensão e outras refeições com controlo e segurança. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e os potentes queimadores em ferro fundido garantem um desempenho de topo, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### Paelheira a Gás Profissional — Características Técnicas

<b>Queimadores</b>	3
<b>Tipo de Gás</b>	Profissional
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material dos Queimadores</b>	Ferro Fundido
<b>Potência Queimadores</b>	25 kW
<b>Queimador Piloto</b>	Sim
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura
<b>Grelha Superior</b>	Aço de 5 mm
<b>Entrada de Gás</b>	Intercambiável na lateral
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	390x680x235 mm
<b>Peso Líquido</b>	16 kg

<b>Diâmetro Máximo Panela</b>	Ø 340 mm
-------------------------------	----------

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é ideal para chefs executivos que procuram fiabilidade e poder calorífico para o serviço de almoço ou jantares de grandes grupos em restaurantes e casas de paelha. Também é perfeito para empresas de catering que necessitam de uma solução móvel e robusta para eventos ao ar livre ou cozinhas temporárias. A flexibilidade das pernas ajustáveis e a entrada de gás intercambiável tornam-no uma escolha versátil para qualquer ambiente de confeção profissional que exija cozedura de grandes volumes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta paelheira a gás é a sua combinação de potência, segurança e facilidade de manutenção. Com queimadores de ferro fundido de 25 kW de potência total e um termopar de segurança, oferece controlo preciso e tranquilidade na operação. A grelha superior de 5 mm em aço garante estabilidade para tachos pesados, enquanto a construção em aço AISI 304 simplifica a limpeza e assegura uma longa vida útil. É uma solução concebida para resistir ao desgaste diário das cozinhas profissionais.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a potência total dos queimadores desta paelheira a gás??

*Esta paelheira dispõe de uma potência total de 25 kW, distribuída por três queimadores robustos de ferro fundido, garantindo um aquecimento rápido e uniforme para grandes volumes.*

### Este equipamento pode ser utilizado para outros pratos além de paelhas??

*Sim, embora seja ideal para paelhas, a sua elevada potência e os queimadores versáteis permitem cozinhar uma ampla variedade de pratos em panelas de grande dimensão, sendo adaptável a diversas necessidades de confeção.*

### Quais as vantagens do corpo em aço inoxidável AISI 304??

*O corpo em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento elevada resistência à corrosão e durabilidade, além de facilitar a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.*

### Como se realiza a limpeza e manutenção da paelheira??

*A limpeza deve ser feita com detergentes suaves e água, após cada utilização, garantindo que os queimadores estejam frios. A estrutura em aço inoxidável e a grelha removível simplificam o processo, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.*

**A entrada de gás é fixa ou pode ser alterada??**

*A entrada de gás é intercambiável na lateral, o que oferece maior flexibilidade na instalação e adaptação do equipamento ao layout da sua cozinha profissional.*