

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

Paelheira a Gás Profissional 3 Queimadores AISI 304

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLL3100S	Modelo:	HRPLL3100S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775663

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLL3100S
EAN	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

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

Diâmetro Máximo Panela	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.