

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Paelleira a Gás de Bancada 25 kW para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPLL7508S	<b>Modelo:</b>	HRPLL7508S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006770118

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPLL7508S
<b>EAN</b>	8437006770118

### Descricao Resumida

Prepare paellas e grandes volumes com a palleira a gás de bancada 25 kW. Construção robusta em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que busca otimizar a confecção de pratos em grande volume, esta palleira a gás profissional representa um avanço em desempenho e segurança. Concebida para cozinhas profissionais com serviço intenso, esta palleira robusta garante uma distribuição de calor potente e uniforme, crucial para resultados culinários impecáveis, desde paellas autênticas a guisados e ensopados de elevada capacidade. O equipamento de bancada reduz o tempo de preparação e eleva a consistência dos seus pratos, mesmo durante os períodos de maior afluência.

### Paelleira a gás profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	800x750x342 mm
<b>Potência a Gás</b>	25 kW
<b>Peso Líquido</b>	62 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material dos Queimadores</b>	Ferro fundido
<b>Material da Grelha Superior</b>	Ferro fundido
<b>Sistema de Segurança</b>	Termopar de segurança, Queimador piloto
<b>Pernas</b>	Ajustáveis em altura

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, esplanadas com elevado volume de clientes, ou serviços de catering para eventos. A sua capacidade de confecção de paellas, arrozos caldosos, e outros pratos que requerem panelas de grande dimensão, torna-o uma

ferramenta essencial para manter a qualidade e o ritmo em cozinhas com picos de trabalho. Ideal para preparar a "mise en place" de um buffet de hotel ou para o serviço contínuo durante o "rush" do almoço e jantar.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar. Os queimadores em ferro fundido, com a sua elevada potência calorífica de 25 kW, garantem que o calor é distribuído de forma rápida e eficiente por toda a base da panela, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme, ao contrário de equipamentos com menor potência ou queimadores menos robustos. O termopar de segurança e o queimador piloto são diferenciais cruciais para a operação segura e ininterrupta em qualquer ambiente profissional.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a máxima eficiência energética desta paelleira a gás??**

*Para otimizar o consumo de gás, utilize sempre panelas e tachos adequados ao diâmetro dos queimadores, garantindo uma distribuição eficaz do calor. Mantenha os queimadores limpos para evitar obstruções e perdas de eficiência.*

### **Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??**

*O aço inoxidável AISI 304 é fundamental pela sua excecional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento mantém a sua integridade estrutural e aspeto impecável, mesmo sob uso intensivo e em ambientes húmidos.*

### **Este equipamento é adequado para cozinhar apenas paellas??**

*Embora seja otimizado para paellas, esta paelleira a gás é versátil e ideal para cozinhar uma vasta gama de alimentos em panelas de grande capacidade, como guisados, arrozos, sopas ou caldos, beneficiando do seu alto poder calorífico.*

### **Como deve ser realizada a limpeza e manutenção dos queimadores??**

*Após cada utilização, e com o equipamento frio, remova a grelha e limpe os queimadores de ferro fundido com uma escova para remover resíduos. Para uma limpeza mais profunda, podem ser lavados com água e detergente neutro, garantindo que estejam completamente secos antes de recolocar.*

### **Posso ajustar a altura da paelleira para se integrar na minha bancada de trabalho??**

*Sim, o equipamento é concebido com pernas ajustáveis em altura, permitindo uma integração ergonómica e alinhada com as outras mesas de trabalho e bancadas existentes na sua cozinha profissional, otimizando o espaço de confeção.*