

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700 - 800mm, 14kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR9008E	Modelo:	HRPR9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006773928

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR9008E
EAN	8437006773928

Descricao Resumida

Placa radiante a gás móvel para cozedura e manutenção, Linha 700, 14kW. Construção em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta placa radiante a gás móvel de 14kW, parte da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima versatilidade e controlo. Permite uma confeção precisa e uniforme de pratos tradicionais, mantendo simultaneamente alimentos à temperatura ideal para o serviço contínuo. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência como restaurantes de elevado tráfego ou buffets de hotel.

Placa Radiante Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás Móvel
Modelo	PR9008E
Linha	Linha 700
Potência a Gás	14 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Sistema de Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Acendimento	Piezoelétrico
Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x930x881 mm
Peso Líquido	140 kg

Aplicações Profissionais

Concebido para resistir ao ritmo intenso das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria a gás é perfeito para uma variedade de aplicações. Um chef executivo pode utilizá-lo para a confeitaria de carnes, peixes e legumes, garantindo um controle preciso da temperatura. É igualmente versátil como zona de suporte para manter molhos ou acompanhamentos quentes durante o rush do almoço ou do jantar, assegurando que cada prato sai na temperatura perfeita. A sua robustez da Linha 700 torna-o adequado para estabelecimentos com ementas diversificadas e elevado volume de produção, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios empresariais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta placa radiante a gás destaca-se pela sua flexibilidade operacional, permitindo aos profissionais alternar entre cozedura intensa e manutenção de temperatura sem interrupções. A placa de 15mm de espessura não só oferece uma distribuição de calor superior, mas também uma resistência excepcional à deformação, superando soluções com placas mais finas que tendem a empenar com o uso constante. O acendimento piezoelétrico e os termopares de segurança integrados garantem uma operação segura e fiável, minimizando riscos e otimizando a eficiência da equipa. A construção inteira em aço inox AISI 304 assegura conformidade com as rigorosas normas HACCP, facilitando a higiene e a longevidade do investimento.

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta placa radiante a gás?

A sua principal vantagem é a versatilidade, permitindo tanto a cozedura tradicional a temperatura constante como a utilização para manter pratos quentes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Sim, a placa radiante foi concebida para alta resistência e uso contínuo, graças à sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e placa de 15mm de espessura, ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

Como é feita a limpeza e manutenção diária desta placa?

A superfície em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se o uso de produtos específicos para inox e um pano macio para remover resíduos após cada utilização, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Quais são os sistemas de segurança integrados nesta placa a gás?

O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, proporcionando uma operação mais segura e fiável.

É possível ajustar a altura da placa radiante?

Sim, este modelo possui pés ajustáveis em altura, o que permite um nivelamento perfeito e uma integração ergonómica com outras bancadas ou módulos de confeção na sua cozinha.