

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Radiante a Gás com 2 Queimadores, Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR2F7508S	Modelo:	HRPR2F7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006773805

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR2F7508S
EAN	8437006773805

Descricao Resumida

Placa radiante a gás de bancada Linha 700 com 2 queimadores, ideal para cozedura precisa e manutenção de temperatura em cozinhas profissionais. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta **Placa Radiante a Gás Profissional** com dois queimadores integra funcionalidade e durabilidade. É a solução ideal para Chefs que procuram versatilidade, permitindo tanto a confeção a temperatura constante para pratos delicados, como a manutenção aquecida de preparações e a utilização de potentes fogões para cozedura rápida. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura um desempenho fiável e uma vida útil prolongada, indispensável em ambientes de serviço contínuo e intenso, como restaurantes de alta gastronomia, hotéis e estabelecimentos de catering.

Placa Radiante a Gás Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás com 2 Queimadores
Dimensões Úteis (AxLxP)	345 x 800 x 750 mm
Potência Total a Gás	22,3 kW
Potência da Placa Radiante	7 kW
Potência dos Queimadores	8,5 kW + 6,8 kW
Peso Líquido	70 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304, espessura 1,5 mm
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança

Acendimento	Piezo elétrico
Instalação	Patas reguláveis em altura, modelo de bancada

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é ideal para uma vasta gama de operações na sua cozinha industrial. Desde a manutenção de pratos quentes durante um serviço de buffet prolongado, garantindo que os alimentos permaneçam na temperatura ideal, até à confeção intensiva durante o pico do almoço num restaurante com 80 lugares. Os dois queimadores potentes permitem a cozedura simultânea de diferentes preparações, otimizando o tempo e a eficiência da sua equipa. É particularmente adequado para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a segurança e a flexibilidade de um equipamento multi-funções.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta placa radiante com queimadores reside na sua capacidade de oferecer uma zona de cozedura de temperatura constante e resistente, complementada por fogões de alta potência. A placa de 15 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma durabilidade excepcional, mesmo sob uso contínuo e intensivo. Para o Chef Executivo, a combinação de precisão da placa radiante e a agilidade dos queimadores a gás significa maior controlo sobre a confeção, permitindo executar ementas complexas com confiança e eficiência. A bancada em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura, garante não só higiene superior mas também uma robustez que resiste ao desgaste diário.

Perguntas Frequentes

Quais as vantagens de uma placa radiante a gás em cozinhas profissionais??

Uma placa radiante a gás proporciona calor constante e uniforme, ideal para cozeduras lentas, estufados ou para manter alimentos quentes. Permite uma gestão eficiente da temperatura, crucial para a qualidade dos pratos e a otimização do fluxo de trabalho na cozinha.

Como se processa a limpeza e manutenção deste fogão de bancada??

A limpeza é simplificada graças ao corpo e bancada em aço inoxidável AISI 304, que devem ser limpos com detergentes neutros e um pano macio após cada utilização. A manutenção regular deve incluir a verificação dos queimadores e termopares, assegurando o bom funcionamento e a segurança do equipamento.

Quais as dimensões e a potência deste equipamento de cozinha??

Este equipamento possui dimensões úteis de 800x750x345 mm e uma potência total a gás de 22,3 kW. A placa radiante tem 7 kW, e os dois queimadores fornecem 8,5 kW e 6,8 kW respectivamente, garantindo desempenho robusto para as suas necessidades de confeção.

É possível utilizar este equipamento para diferentes tipos de confeção??

Sim, a combinação da placa radiante e os queimadores individuais confere uma flexibilidade excepcional. Pode usar a placa para selar, brasear ou manter pratos à temperatura, enquanto os queimadores são ideais para ferver, saltear ou fritar, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.

Que características de segurança e durabilidade apresenta este modelo??

Este equipamento integra um queimador piloto e um termopar de segurança para uma operação fiável. Construído em aço inoxidável AISI 304 e com uma placa de cozedura de 15 mm, oferece alta resistência à corrosão e ao uso intensivo, assegurando durabilidade e conformidade com as normas de higiene.