

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700 PR7504E

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPR7504E	<b>Modelo:</b>	HRPR7504E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006772068

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPR7504E
<b>EAN</b>	8437006772068

### Descricao Resumida

Placa radiante a gás móvel Linha 700 PR7504E. Ideal para cozedura a temperatura constante e manutenção de alimentos quentes em cozinhas profissionais. Potência 7kW.

## Descricao Completa

A **placa radiante a gás móvel Linha 700 PR7504E** é um equipamento versátil e robusto, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este módulo de confeção oferece a flexibilidade de cozinhar a temperaturas constantes ou de ser utilizado como um plano eficiente para manter alimentos quentes. A sua construção sólida e funcionalidades de segurança garantem uma operação contínua e fiável, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos no seu estabelecimento de restauração.

### Placa radiante a gás — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Placa Radiante a Gás
<b>Linha</b>	700
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	400x750x881 mm
<b>Potência a Gás</b>	7 kW
<b>Peso Líquido</b>	71 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1,5 mm
<b>Espessura da Placa de Cozedura</b>	15 mm
<b>Acabamento da Bancada</b>	Fino satinado
<b>Segurança</b>	Queimador piloto e termopar de segurança

<b>Acendimento</b>	Piezo elétrico
<b>Base</b>	Patas reguláveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento é indispensável em ambientes de restauração rápida, cozinhas de hotelaria ou cantinas, onde a necessidade de cozedura a temperatura controlada e a manutenção de alimentos quentes é constante. Seja para preparar uma ementa diversificada durante o pico do almoço ou para manter a temperatura de acompanhamentos num serviço de buffet, a capacidade de diferentes zonas de cozedura e a manutenção térmica eficiente garantem resultados consistentes e a satisfação do cliente. É a solução perfeita para o chef executivo que procura otimizar a preparação e o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Distinguindo-se pela sua durabilidade e desempenho, esta placa de confeção industrial oferece uma proposta de valor superior. A placa de cozedura de 15 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma resistência inigualável ao uso intensivo, superando muitas alternativas no mercado. A segurança é primordial, com queimador piloto e termopar de segurança que proporcionam tranquilidade à sua equipa. A ignição piezoelétrica elimina a necessidade de isqueiros externos, aumentando a conveniência e a rapidez na operação diária, traduzindo-se numa maior produtividade para a sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal funcionalidade que esta placa radiante a gás oferece?

*Esta placa radiante permite realizar cozeduras tradicionais a temperatura constante, sendo também ideal para manter os alimentos quentes. A sua versatilidade otimiza a gestão térmica e a preparação de pratos em ambientes de elevado volume.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

*O corpo em aço inoxidável AISI 304 e a bancada com acabamento satinado facilitam a limpeza diária. Recomenda-se o uso de detergentes suaves e panos macios para preservar o acabamento e a higiene do equipamento.*

### Quais os mecanismos de segurança integrados nesta placa de cozedura?

*O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança, que monitoriza a chama. Em caso de falha da chama, o fornecimento de gás é interrompido automaticamente, garantindo a máxima segurança na sua cozinha.*

**As patas reguláveis em altura facilitam a instalação do equipamento?**

*Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura da placa para se alinhar perfeitamente com outros elementos da sua linha de confeção. Esta característica proporciona uma ergonomia ideal e uma integração fácil no espaço de trabalho.*

**É possível integrar este equipamento numa configuração de cozinha modular?**

*Sim, sendo parte da Linha 700, esta placa radiante foi concebida para uma integração harmoniosa com outros módulos da mesma série. As suas dimensões e características são compatíveis com sistemas de cozinhas modulares, permitindo expandir ou reconfigurar o seu espaço de trabalho eficientemente.*