

# 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: 22/06/2026

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPR7508E	<b>Modelo:</b>	HRPR7508E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006773621

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRPR7508E
<b>EAN</b>	8437006773621

### Descricao Resumida

Placa radiante a gás móvel de 14 kW e 800mm, Linha 700. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, oferece cozimento e manutenção de temperatura com alta eficiência.

## Descrição Completa

Concebida para a excelência nas cozinhas profissionais, esta placa de confeitaria a gás oferece versatilidade para pratos exigentes e manutenção de temperatura. Com o seu corpo robusto em aço inoxidável AISI 304 e uma placa de cozimento de 15 mm de espessura, garante durabilidade e distribuição uniforme do calor. É a escolha ideal para o Chef Executivo que procura um equipamento fiável e adaptável, capaz de otimizar a mise en place e o serviço contínuo no seu restaurante.

### placa radiante a gás — Características Técnicas

<b>Modelo</b>	PR7508E
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1,5 mm
<b>Espessura da Placa de Cozedura</b>	15 mm
<b>Tipo de Energia</b>	Gás
<b>Potência a Gás</b>	14 kW
<b>Acendimento</b>	Piezo elétrico
<b>Segurança</b>	Queimador piloto e termopar de segurança
<b>Dimensões Úteis (LPA)</b>	800x750x881 mm
<b>Peso Líquido</b>	115 kg
<b>Patas</b>	Reguláveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

A adaptabilidade desta placa radiante torna-a indispensável em cozinhas com elevada carga de trabalho. É perfeita para restaurantes que necessitam de uma superfície de cozimento contínuo para manter pratos quentes durante o serviço, ou para a preparação eficiente de grandes volumes de comida em hotéis e buffets. A sua capacidade de manter uma temperatura constante permite um controlo preciso para pratos delicados ou como um ponto de apoio estratégico para outros equipamentos de confeção, como um fogão ou um cozedor de massas. A estrutura móvel garante flexibilidade na reorganização do espaço de trabalho, fundamental em cozinhas dinâmicas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta placa de aquecimento a gás é a sua construção robusta e a engenharia pensada para o uso intensivo. O aço inoxidável AISI 304 não só garante uma longevidade superior e fácil higienização, mas também conformidade com as normas HACCP. A placa de cozedura de 15mm de espessura, com diferentes zonas de calor, assegura uma retenção térmica excepcional, crucial para evitar flutuações de temperatura que comprometam a qualidade dos alimentos. O sistema de ignição piezo elétrico e o termopar de segurança reforçam a confiança, proporcionando uma operação segura e eficiente que se traduz em menos preocupações e mais produtividade para a sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal funcionalidade da placa radiante??

*Esta placa radiante a gás permite tanto a confeção tradicional a temperatura constante como a manutenção de alimentos quentes, funcionando como um suporte versátil para a sua cozinha. É ideal para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a qualidade dos pratos.*

### Como a espessura da placa afeta o desempenho??

*A placa de cozedura de 15 mm de espessura garante uma acumulação e retenção de calor superiores. Isso resulta numa temperatura mais estável e uniforme, essencial para uma confeção precisa e para evitar pontos frios nos alimentos.*

### Este equipamento é fácil de limpar??

*Sim, o corpo em aço inoxidável AISI 304 e a bancada com acabamento acetinado fino são projetados para uma limpeza rápida e eficaz. A superfície lisa e resistente facilita a remoção de resíduos, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.*

**Quais as vantagens de ter patas reguláveis em altura??**

*As patas reguláveis permitem ajustar a altura do equipamento à ergonomia da sua equipa e à disposição da sua cozinha. Isso assegura conforto durante a utilização e facilita o alinhamento com outros módulos da Linha 700 para criar uma superfície de trabalho contínua.*

**Posso instalar este fogão industrial em qualquer local da cozinha??**

*Sendo um equipamento móvel, oferece grande flexibilidade de posicionamento. No entanto, é crucial garantir uma ventilação adequada, ligação à rede de gás certificada e espaço para a extração de fumos, conforme as normas de segurança para equipamentos a gás em cozinhas profissionais.*