

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Placa Radiante a Gás de Bancada Linha 700, 7 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR7504S	Modelo:	HRPR7504S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006773515

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR7504S
EAN	8437006773515

Descricao Resumida

Placa radiante a gás profissional de bancada (7 kW) da Linha 700. Ideal para cozedura uniforme e manutenção de temperatura em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a excelência na confeção, a nossa **placa radiante a gás** de bancada, integrante da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Com capacidade para cozeduras precisas a temperatura constante e como plano de suporte para manter pratos quentes, esta placa garante versatilidade máxima para o seu espaço de trabalho. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma higiene impecável, mas também uma resistência superior ao uso intensivo diário, crucial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis.

placa radiante a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás de Bancada
Linha	700
Potência a Gás	7 kW
Dimensões Úteis	400x750x345 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Peso Líquido	52 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Acabamento da Bancada	Fino satinado
Funcionalidades de Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Acendimento	Piezo elétrico
Pés	Reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente dimensionado para cozinhas de restaurantes de média e alta afluência, buffets de hotel, e estabelecimentos de catering que necessitam de um ponto de cozedura fiável e flexível. Utilize-o para selar carnes, saltear legumes ou manter molhos e acompanhamentos à temperatura ideal durante o serviço, evitando choques térmicos nos pratos. A sua integração na Linha 700 permite criar uma área de confeção modular e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho e a ergonomia para a sua equipa.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta placa de cozedura a gás significa investir numa peça central que eleva a qualidade da sua confeção e a organização da sua cozinha. A placa de 15 mm de espessura e as múltiplas zonas de cozedura garantem uma distribuição de calor superior, resultando em pratos com texturas e sabores consistentes. A combinação de segurança (termopar e queimador piloto) com a facilidade de acendimento piezo elétrico minimiza interrupções e aumenta a segurança operacional, permitindo que a sua equipa se concentre na arte de cozinhar sem preocupações desnecessárias.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa radiante a gás para a minha cozinha??

A principal vantagem reside na sua versatilidade para cozinhar a temperatura constante e como uma superfície de manutenção para alimentos, ideal para otimizar o fluxo de serviço durante picos de trabalho. Permite uniformidade na cozedura e na temperatura dos alimentos, melhorando a qualidade dos pratos servidos.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e à bancada de acabamento satinado. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e um pano húmido após cada utilização, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Este equipamento pode ser integrado noutras estruturas de cozinha??

Sim, sendo um modelo de bancada e parte da Linha 700, esta placa radiante a gás foi concebida para uma integração harmoniosa com outros módulos da mesma linha, permitindo configurar uma estação de trabalho personalizada e eficiente. As patas reguláveis em altura facilitam o alinhamento perfeito.

Quais as características de segurança que a placa radiante oferece??

A placa incorpora um queimador piloto e um termopar de segurança. Estes componentes são essenciais para prevenir fugas de gás em caso de extinção acidental da chama, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Qual a espessura da placa de cozedura e qual o seu benefício??

A placa de cozedura tem uma espessura de 15 mm, o que confere uma alta resistência e excelente retenção de calor. Isto permite uma distribuição de temperatura mais uniforme e estável, essencial para resultados de confeção consistentes e eficientes.