

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Radiante a Gás Profissional Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR7508S	Modelo:	PR7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006775137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PR7508S
EAN	8437006775137

Descricao Resumida

Placa radiante profissional a gás de bancada, em inox AISI 304, ideal para confeitaria e manutenção de temperatura em cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Placa Radiante — Principais Vantagens

Concebida para a excelência culinária, esta placa de cozedura industrial oferece a robustez e precisão necessárias para qualquer cozinha profissional. Permite realizar processos de confeitaria tradicionais com temperatura constante e manter alimentos quentes de forma eficiente ao lado dos restantes equipamentos de calor. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de higiene, resistindo aos ambientes mais exigentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, snack-bars e serviços de catering que procuram um equipamento versátil e fiável para a sua área de confeitaria. A capacidade de manter a temperatura e as distintas zonas de cozedura tornam-no perfeito para preparar uma vasta gama de pratos, desde a elaboração de molhos delicados até à preparação de grandes quantidades de alimentos. A sua conceção com patas reguláveis permite uma integração fácil em qualquer bancada de trabalho, otimizando o espaço na sua cozinha.

Características Técnicas

Potência	14 kW
Peso	88 kg
Dimensões (LxPxA)	800x750x335h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Espessura da Bancada	1.5 mm
Ignição	Piezoelétrica
Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança

Pés

Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem da placa de cozedura de 15mm de espessura?

A espessura de 15mm da placa de cozedura garante uma distribuição de calor superior e uma retenção de temperatura otimizada, essencial para resultados consistentes e eficientes na confeção de diversos pratos.

Este equipamento pode ser usado para manter alimentos quentes?

Sim, esta placa radiante foi concebida para oferecer tanto a capacidade de cozedura tradicional como a função de plano de manutenção de temperatura, sendo ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir.

Que tipo de segurança oferece a placa radiante?

O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança. Estes componentes são cruciais para garantir um funcionamento seguro, prevenindo fugas de gás e assegurando a chama apenas quando necessário.

A placa radiante é fácil de limpar?

Com a sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, este aparelho foi pensado para uma limpeza rápida e eficaz. A superfície lisa e resistente facilita a remoção de resíduos alimentares e gorduras, mantendo os mais altos padrões de higiene.

É possível ajustar a altura da placa?

Sim, a placa radiante vem equipada com pés reguláveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento à sua bancada de trabalho, proporcionando ergonomia e estabilidade durante a sua utilização na cozinha.