

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700, 400mm, 7 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR9004E	Modelo:	HRPR9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006773836

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR9004E
EAN	8437006773836

Descricao Resumida

A Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700, 7 kW, é perfeita para cozedura de temperatura constante e manutenção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A **Placa Radiante a Gás Móvel** Linha 700, com 7 kW de potência, é uma solução essencial para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e eficiência. Concebida para otimizar a confeção em ambientes de alta exigência, esta placa permite não só a cozedura tradicional a temperatura constante, mas também funciona como um robusto plano de manutenção para os seus pratos, garantindo que a qualidade se mantém do passe à mesa. O seu design pensado para o chef executivo permite uma integração fluida na sua linha de confeção.

Placa Radiante a Gás Móvel — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	400x930x881 mm
Potência a Gás	7 kW
Peso Líquido	85 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Tipo de Acendimento	Piezoelétrico
Segurança	Termopar de segurança, queimador piloto
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Esta robusta placa de cozedura a gás é ideal para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e fiável. Em restaurantes com alto volume de serviço, durante a *rush* do almoço ou jantar, a sua capacidade de manter a temperatura garante pratos perfeitos. Para buffets de hotéis de 5 estrelas ou serviços de catering, funciona como um eficiente plano de manutenção, preservando a

qualidade e o calor dos alimentos. A sua alta resistência e diferentes zonas de cozedura são perfeitas para a *mise en place* de grandes eventos, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e assegurando a máxima produtividade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Ao escolher este equipamento da Linha 700, investe em durabilidade e segurança. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 2 mm garantem higiene superior e uma longevidade incomparável, resistindo aos rigores diários da cozinha profissional. A placa de cozedura de 15 mm de espessura distribui o calor uniformemente, resultando numa cozedura homogénea e eficiente, com menor consumo de energia. Os pés ajustáveis em altura oferecem uma adaptação ergonómica ao seu espaço de trabalho, e as portas opcionais permitem converter a base num armário funcional, otimizando o seu espaço de armazenamento e contribuindo para a organização e controlo de FIFO na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de confeção é esta placa a gás mais adequada??

Esta placa radiante é ideal para cozeduras que exigem temperatura constante e uniforme, bem como para a manutenção de alimentos quentes em buffets ou durante o serviço. É perfeita para preparar grandes volumes de alimentos que necessitam de um calor contínuo e controlado.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento??

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e tampo acetinado, a limpeza é simplificada. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e panos macios após cada utilização, garantindo a remoção de resíduos e a manutenção da higiene. Verifique periodicamente os queimadores e termopares.

Quais as dimensões e requisitos de instalação deste fogão profissional??

O equipamento possui dimensões úteis de 400x930x881 mm (C x P x A) e requer uma ligação a gás com potência de 7 kW. Os pés ajustáveis permitem adaptar a altura à sua linha de cozedura existente, facilitando a integração em qualquer ambiente profissional.

Que características de segurança incorpora??

Esta placa conta com um queimador piloto e termopar de segurança, garantindo que o fornecimento de gás é interrompido em caso de falha da chama. O acendimento piezoelétrico oferece uma ignição rápida e segura, minimizando riscos operacionais na sua cozinha.

É possível personalizar a base do equipamento??

Sim, embora venha com pés ajustáveis, há a opção de adicionar portas aos modelos de estante, transformando a base num armário. Esta funcionalidade oferece flexibilidade para criar espaço de

armazenamento adicional e manter a sua área de trabalho organizada e eficiente.