

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa Radiante a Gás de Bancada Linha 700, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR9008S	Modelo:	HRPR9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR9008S
EAN	8437006774000

Descricao Resumida

Placa radiante a gás de bancada Linha 700 com 14 kW, ideal para cozedura consistente e manutenção de temperatura em cozinhas profissionais. Durabilidade em AISI 304.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com a **placa radiante a gás** da Linha 700. Concebida para um desempenho superior, esta placa permite uma confeção consistente a temperatura constante ou a manutenção de calor para os seus pratos, essencial durante os picos de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração.

placa radiante a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás de Bancada
Linha	700
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304, Espessura 2 mm
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Potência a Gás	14 kW
Dimensões Úteis (LxPxA)	800x930x345 mm
Peso Líquido	107 kg
Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Ignição	Piezoelétrico
Base	Pés ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs Executivos e Diretores de F&B que procuram versatilidade e fiabilidade. Esta placa radiante a gás permite uma gestão otimizada da confeção, desde o selar rápido de carnes e peixes até à manutenção de calor de acompanhamentos em buffets de hotel ou durante o rush do almoço em restaurantes de grande dimensão. A sua performance constante é crucial para a qualidade da ementa e a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta placa de cozedura distingue-se pela sua placa em aço de 15 mm de espessura, garantindo uma distribuição de calor homogénea e uma resistência incomparável ao uso intensivo. Ao contrário de soluções genéricas, oferece diferentes zonas de cozedura e um sistema de segurança com queimador piloto e ignição piezoelétrica, assegurando fiabilidade e controlo preciso da temperatura. Um equipamento de bancada que otimiza o espaço e a funcionalidade para a sua equipa, contribuindo para uma maior produtividade e controlo de qualidade em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção ideais da placa radiante a gás??

A superfície em aço inoxidável AISI 304 deve ser limpa regularmente com produtos específicos para inox, evitando abrasivos. Para a placa de cozedura, após cada utilização, remova os resíduos e utilize uma espátula adequada para manter a sua superfície lisa.

Qual a espessura da placa de cozedura e que vantagens oferece??

A placa de cozedura tem 15 mm de espessura, fabricada em aço de alta resistência. Esta robustez assegura uma acumulação e distribuição de calor superior, permitindo cozinhar a temperaturas constantes e evitando pontos frios ou quentes.

Quais são as características de segurança deste equipamento a gás??

A placa radiante integra um queimador piloto para ignição fácil e um termopar de segurança que interrompe o fluxo de gás caso a chama se apague. Estes mecanismos são cruciais para a operação segura em ambientes profissionais exigentes.

Esta placa radiante é adequada para que tipo de confeção em cozinhas profissionais??

Ideal para uma variedade de preparações, desde selar carnes, peixes e legumes até manter alimentos quentes durante o serviço. A sua capacidade de manter uma temperatura constante é perfeita para cozeduras lentas ou para a mise en place, garantindo pratos no ponto certo.

Quais as dimensões e requisitos de instalação para a placa radiante de bancada??

Com dimensões de 800 mm de largura, 930 mm de profundidade e 345 mm de altura, esta unidade de bancada é compacta. Requer uma ligação à rede de gás e espaço adequado na sua mesa de trabalho, com os seus pés ajustáveis permitindo um nivelamento perfeito para a segurança e estabilidade.