

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chapa de Grelhar a Gás 800mm Aço Retificado

Informacoes do Produto

SKU:	HRFT9008S	Modelo:	FT9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774314

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FT9008S
EAN	8437006774314
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Tipo

Chapa

Descricao Resumida

Chapa de grelhar a gás profissional de 800mm com placa em aço retificado de 20mm. Ideal para confeitão rápida, durabilidade em aço AISI 304 e fácil limpeza.

Descricao Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha profissional com esta chapa de grelhar a gás de 800mm, concebida para uma confeitão rápida e uniforme. A sua superfície de aço retificado de 20mm garante uma distribuição de calor excecional, permitindo preparar uma vasta gama de alimentos, desde carnes suculentas a vegetais frescos, com resultados consistentes. Construída em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, assegura durabilidade superior e facilidade de higiene, resistindo ao uso intensivo diário e aos ambientes mais exigentes.

Chapa de Grelhar a Gás — Características Técnicas

Potência	18.2 kW
Peso	128 kg
Dimensões	800x930x400h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Placa	Aço retificado de 20mm
Espessura da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 de 2mm
Funcionalidades	Gaveta recolhe-gorduras extraível, Pés reguláveis em altura
Características de Segurança	Queimador piloto, Termopar de segurança

Aplicações Profissionais

Esta potente placa de grelhar é um investimento essencial para qualquer estabelecimento que exija alta performance e versatilidade. É perfeita para o chefe executivo que gere o *rush* do almoço num restaurante movimentado, para hotéis com serviço de pequeno-almoço e buffet contínuo, ou para *snack-bars* e cafetarias que servem uma ementa diversificada. A superfície em aço retificado é ideal para grelhar carnes, peixes, ovos e vegetais, garantindo que cada prato atinge o ponto de confeção ideal e reduzindo o tempo de espera dos clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez e a fiabilidade distinguem este equipamento no mercado. O palastro de 20mm em aço retificado assegura uma inércia térmica superior, mantendo a temperatura estável mesmo com cargas elevadas e proporcionando uma caramelização perfeita. A construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo a bancada de 2mm de espessura, não só garante uma resistência excepcional à corrosão e ao desgaste, como também simplifica os processos de limpeza e manutenção, cumprindo rigorosas normas de higiene. Os queimadores piloto e os termopares de segurança oferecem tranquilidade na operação diária, minimizando riscos e maximizando a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar a superfície da chapa de grelhar??

Após o uso e com a chapa ainda quente, utilize um raspador para remover os resíduos maiores. Para uma limpeza mais profunda, aplique uma solução desengordurante adequada a superfícies de aço e esfregue com uma palha de aço ou escova própria, enxaguando bem para evitar acumulação de resíduos.

É possível regular a altura da chapa??

Sim, este equipamento possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite ajustar a ergonomia de trabalho na sua cozinha ou nivelar a chapa em superfícies irregulares.

Quais os benefícios de uma placa em aço retificado??

Uma placa em aço retificado oferece uma superfície de cozedura extremamente lisa e uniforme. Isto resulta numa distribuição de calor consistente, evitando pontos quentes e frios, e facilitando a limpeza, o que é crucial para uma confeção eficiente e higiénica.

Este equipamento inclui sistemas de segurança??

Sim, para garantir a máxima segurança operacional, este modelo está equipado com um queimador piloto e um termopar de segurança. Estes componentes monitorizam a chama e cortam o fornecimento de gás em caso de falha, protegendo o seu ambiente de trabalho.

É fácil remover a gordura acumulada durante a confeitação??

Sim, a chapa de grelhar possui uma gaveta recolhe-gorduras extraível na parte frontal. Esta funcionalidade foi pensada para facilitar a drenagem da gordura excedente e simplificar o processo de limpeza no final do serviço.