# Ficha Tecnica

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

**Hotelequip.pt**
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

**Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026**

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

Acesso rapido ao produto

## Chapa de Grelhar a Gás Cromada 800mm Profissional

### Informacoes do Produto

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SKU:** | HRFT6008SCR | **Modelo:** | FT6008SCR |
| **Marca:** | HRFAINCA | **EAN:** | 8437006790130 |

### Imagens do Produto

### Especificacoes

| | |
|---|---|
| **Marca** | HRFAINCA |
| **Modelo** | FT6008SCR |
| **EAN** | 8437006790130 |
| **Energia** | Gás |
| **Instalação** | De Bancada |
| **Linha** | 550, 600 |

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Chapa |

## Descricao Resumida

> Chapa de grelhar a gás cromada de 800mm, ideal para restauração profissional. Garante confeção rápida e segura, com estrutura robusta em inox e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Chapa Cromada — Principais Vantagens

Concebida para a restauração moderna, esta chapa de grelhar a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a confeção rápida de alimentos. Com a sua superfície cromada de 15mm, proporciona uma distribuição de calor uniforme, ideal para selar carnes, peixes e legumes, mantendo a suculência e o sabor. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento fiável para a sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil é perfeito para restaurantes, cafetarias, snack-bares e estabelecimentos de catering que exigem rapidez e qualidade na preparação de refeições. A sua capacidade de atingir temperaturas elevadas (100-300 ºC) permite uma vasta gama de aplicações culinárias, desde o pequeno-almoço ao jantar. A facilidade de limpeza e as características de segurança integradas tornam-no indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional, assegurando um fluxo de trabalho eficiente e higiénico.

### Características Técnicas

| | |
|---|---|
| **Potência** | 12.5 kW |
| **Peso** | 68 kg |
| **Temperatura** | 100-300 ºC |
| **Dimensões (LxPxA)** | 800x600x400h mm |
| **Placa de Confeção** | 15mm de espessura, aço retificado ou cromado |

| | |
|---|---|
| **Corpo** | Aço inoxidável AISI 304 |
| **Pés** | Reguláveis em altura |
| **Segurança** | Queimador piloto, termopar de segurança, válvula termostática (modelos cromados) |
| **Bancada** | Aço inoxidável AISI 304, 1.5mm de espessura |

## Perguntas Frequentes

**Qual a principal vantagem deste equipamento?**
Este equipamento permite uma confeção rápida e eficaz de diversos alimentos, garantindo uma superfície de cozedura consistente. A sua construção robusta e o design pensado para o uso profissional asseguram durabilidade e desempenho superior no dia a dia da sua cozinha.

**Como se garante a segurança na sua utilização?**
A segurança é primordial, por isso, esta chapa de grelhar inclui um queimador piloto, um termopar de segurança e uma válvula termostática nos modelos cromados. Estes componentes trabalham em conjunto para monitorizar e regular a temperatura, prevenindo falhas e assegurando uma operação segura.

**É fácil de limpar?**
Sim, a limpeza foi simplificada com um sistema de recolha de gordura frontal extraível e uma construção em aço inoxidável AISI 304. Basta remover o tabuleiro para esvaziar e limpar, e a superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares após cada utilização.

**Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?**
Este modelo é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração, incluindo restaurantes, cafetarias, cozinhas de hotelaria, snack-bares e serviços de catering. É uma solução versátil para cozinhas que exigem eficiência e alta produtividade.

**Quais as características da superfície de confeção?**
A superfície de confeção possui uma placa de 15mm de espessura, disponível em aço retificado ou com acabamento cromado. Esta espessura garante uma excelente retenção e distribuição de calor, essencial para cozinhar de forma homogénea e obter resultados perfeitos.