

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Paelleira a Gás Profissional com Móvel Inox 25 kW PLL7508E

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLL7508E	Modelo:	HRPLL7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769310

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLL7508E
EAN	8437006769310
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Paeleira a gás profissional de 25 kW com móvel em inox AISI 304. Perfeita para grandes volumes, oferece segurança e robustez para a sua cozinha.

Descricao Completa

A **paeleira a gás profissional** PLL7508E é a solução ideal para cozinhas de alta performance em restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes com consistência e segurança. Este equipamento robusto, com o seu móvel integrado em aço inoxidável AISI 304, eleva a eficiência da sua confeção, garantindo estabilidade e durabilidade para enfrentar os desafios de um serviço contínuo. Com uma potência notável de 25 kW e queimadores de ferro fundido, permite um aquecimento rápido e uniforme, crucial para a confeção perfeita de paellas e outros pratos de tachó.

paeleira a gás profissional — Características Técnicas

Modelo	PLL7508E
Dimensões (LPA)	800x750x889 mm
Potência a Gás	25 kW
Peso Líquido	94 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material dos Queimadores	Ferro fundido
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Características de Segurança	Queimador piloto, Termopar de segurança
Pernas	Ajustáveis em altura

Portas	Opcionais nos modelos de prateleira
Diâmetro	Ø 340 mm

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás com móvel é concebido para as cozinhas mais exigentes. Perfeito para restaurantes com ementas focadas em pratos de tacho e grandes volumes, como hotéis com buffets extensos ou serviços de catering para eventos. A sua capacidade de resposta e a distribuição homogénea do calor tornam-no indispensável durante o "rush" do almoço ou em eventos com elevada procura, onde a rapidez na confeção e a qualidade dos pratos são cruciais. É igualmente uma mais-valia para a preparação de *mise en place* de longa duração, permitindo manter o controlo da temperatura com precisão.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a pailleira PLL7508E significa investir na fiabilidade e na capacidade de produção. Ao contrário de modelos de bancada que exigem suportes adicionais, esta unidade autoportante com móvel integrado otimiza o espaço e oferece uma base sólida para panelas de grande dimensão, elevando a segurança na sua cozinha. O seu corpo em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma limpeza fácil e conformidade com as normas de higiene, mas também uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo. Os sistemas de segurança, como o termopar e o queimador piloto, garantem tranquilidade e reduzem os riscos operacionais, permitindo à sua equipa focar-se na arte da confeção sem preocupações.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal de tacho para esta pailleira??

Esta pailleira a gás é ideal para panelas e tachos de grande capacidade, otimizando-se para o diâmetro de 340 mm, mas podendo acomodar recipientes maiores devido à sua grelha robusta e potência de 25 kW, garantindo uma distribuição eficaz do calor. É perfeita para porções generosas para eventos ou serviços de buffet.

Como assegurar a limpeza e manutenção do equipamento??

A estrutura em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza diária com detergentes neutros e água. Os queimadores em ferro fundido devem ser limpos após cada uso para remover resíduos, prolongando a sua vida útil e mantendo a eficiência do equipamento. Verificações periódicas ao termopar são recomendadas.

Quais os benefícios do corpo em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma resistência superior à corrosão e à oxidação, essencial em ambientes de cozinha profissional húmidos e com temperaturas elevadas. Além disso, é um material higiénico e fácil de desinfetar, cumprindo as rigorosas normas alimentares.

Este equipamento inclui o móvel??

Sim, a pailleira PLL7508E é fornecida com um móvel integrado em aço inoxidável, o que a torna uma unidade autoportante completa. As portas são opcionais, permitindo personalizar o armazenamento conforme as suas necessidades operacionais.

É seguro utilizar esta pailleira em cozinhas profissionais??

Sim, o equipamento integra um queimador piloto e um termopar de segurança, que monitoriza e interrompe o fluxo de gás em caso de falha da chama. Estas características são essenciais para a conformidade com as normas de segurança em ambientes de restauração profissional.