

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



Paelleira a Gás de Bancada 25 kW para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLL7508S	Modelo:	HRPLL7508S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006770118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLL7508S
EAN	8437006770118
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descrição Resumida

Prepare paellas e grandes volumes com a palleira a gás de bancada 25 kW. Construção robusta em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descrição Completa

Para o Chef Executivo que busca otimizar a confecção de pratos em grande volume, esta palleira a gás profissional representa um avanço em desempenho e segurança. Concebida para cozinhas profissionais com serviço intenso, esta palleira robusta garante uma distribuição de calor potente e uniforme, crucial para resultados culinários impecáveis, desde paellas autênticas a guisados e ensopados de elevada capacidade. O equipamento de bancada reduz o tempo de preparação e eleva a consistência dos seus pratos, mesmo durante os períodos de maior afluência.

Palleira a gás profissional — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	800x750x342 mm
Potência a Gás	25 kW
Peso Líquido	62 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material dos Queimadores	Ferro fundido
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Sistema de Segurança	Termopar de segurança, Queimador piloto
Pernas	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, esplanadas com elevado volume de clientes, ou serviços de catering para eventos. A sua capacidade de confeção de paellas, arrozes caldosos, e outros pratos que requerem panelas de grande dimensão, torna-o uma ferramenta essencial para manter a qualidade e o ritmo em cozinhas com picos de trabalho. Ideal para preparar a "mise en place" de um buffet de hotel ou para o serviço contínuo durante o "rush" do almoço e jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304 oferece uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar. Os queimadores em ferro fundido, com a sua elevada potência calorífica de 25 kW, garantem que o calor é distribuído de forma rápida e eficiente por toda a base da panela, resultando numa cozedura mais rápida e uniforme, ao contrário de equipamentos com menor potência ou queimadores menos robustos. O termopar de segurança e o queimador piloto são diferenciais cruciais para a operação segura e ininterrupta em qualquer ambiente profissional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima eficiência energética desta pailleira a gás??

Para otimizar o consumo de gás, utilize sempre panelas e tachos adequados ao diâmetro dos queimadores, garantindo uma distribuição eficaz do calor. Mantenha os queimadores limpos para evitar obstruções e perdas de eficiência.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??

O aço inoxidável AISI 304 é fundamental pela sua excecional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento mantém a sua integridade estrutural e aspeto impecável, mesmo sob uso intensivo e em ambientes húmidos.

Este equipamento é adequado para cozinhar apenas paellas??

Embora seja otimizado para paellas, esta pailleira a gás é versátil e ideal para cozinhar uma vasta gama de alimentos em panelas de grande capacidade, como guisados, arroz, sopas ou caldos, beneficiando do seu alto poder calorífico.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção dos queimadores??

Após cada utilização, e com o equipamento frio, remova a grelha e limpe os queimadores de ferro fundido com uma escova para remover resíduos. Para uma limpeza mais profunda, podem ser lavados com água e detergente neutro, garantindo que estejam completamente secos antes de recolocar.

Posso ajustar a altura da pailleira para se integrar na minha bancada de trabalho??

Sim, o equipamento é concebido com pernas ajustáveis em altura, permitindo uma integração ergonómica e alinhada com as outras mesas de trabalho e bancadas existentes na sua cozinha profissional, otimizando o espaço de confeção.