

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 Profissional de Bancada 25 kW PLL9008S

Informacoes do Produto

SKU:	HRPLL9008S	Modelo:	HRPLL9008S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPLL9008S
EAN	8437006769815
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Potência	Mais de 15 kW

Descricao Resumida

Paelleira a gás profissional de bancada com 25 kW de potência. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria. Construção em inox para durabilidade.

Descricao Completa

Paelleira a Gás — Principais Vantagens

Concebida para o setor da restauração e hotelaria, esta paelleira a gás de bancada é a solução ideal para a confeção de paellas e outros pratos que exijam panelas de grande dimensão. A sua alta potência e construção robusta garantem um desempenho superior, essencial em cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.

Os queimadores em fundição asseguram uma distribuição uniforme do calor e uma eficiência térmica notável, enquanto o queimador piloto e o termopar de segurança oferecem fiabilidade e controlo. O corpo em aço inoxidável AISI 304 confere durabilidade e facilidade de limpeza, tornando esta unidade um investimento duradouro para a sua mesa de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes, refeitórios e eventos de catering que se especializam em cozinha mediterrânica e pratos de tacho. A sua adaptabilidade permite cozinhar não só paellas autênticas, mas também guisados, feijoadas ou grandes quantidades de arroz, otimizando o fluxo de trabalho da sua cozinha.

Graças aos pés ajustáveis em altura, a integração na sua bancada inox existente ou em qualquer estação de trabalho torna-se fácil, assegurando uma ergonomia perfeita para os seus cozinheiros. É a escolha acertada para quem procura um fogão paella de alto rendimento e segurança.

Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	800x930x344
Potência a Gás	25 kW

Peso Líquido	72 kg
Potência dos Queimadores	25 kW
Diâmetro do Queimador	Ø 340 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material dos Queimadores e Grelha	Fundição

Perguntas Frequentes

- **Esta paelleira é adequada para que tipo de gás?**

Este equipamento profissional foi concebido para funcionar com gás, sendo compatível com as instalações de gás mais comuns em cozinhas industriais. Recomenda-se a verificação das especificações para garantir a adaptação ao tipo de gás disponível no local de instalação.

- **Quais são as vantagens dos queimadores em fundição?**

Os queimadores em fundição oferecem uma durabilidade excecional e uma excelente capacidade de retenção e distribuição de calor. Isto resulta numa cozedura mais uniforme e eficiente, ideal para pratos que exigem um controlo preciso da temperatura.

- **A unidade possui algum sistema de segurança?**

Sim, a paelleira está equipada com um queimador piloto e um termopar de segurança. O termopar garante que o fornecimento de gás é interrompido automaticamente caso a chama se apague, prevenindo acidentes na sua cozinha.

- **É fácil limpar esta paelleira após a utilização?**

Com um corpo fabricado em aço inoxidável AISI 304, este aparelho foi projetado para uma limpeza rápida e eficaz. A superfície lisa e resistente à corrosão permite remover facilmente resíduos de alimentos, mantendo a higiene e o bom aspeto.

- **Posso ajustar a altura da paelleira?**

Sim, a paelleira inclui pés ajustáveis em altura, o que permite adaptá-la perfeitamente à sua bancada de trabalho existente. Esta funcionalidade é crucial para garantir a ergonomia e o conforto dos operadores durante a confeção de alimentos.