

# 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



Hotelequip.pt

## Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700 - 800mm, 14kW

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | HRPR9008E | Modelo: | HRPR9008E     |
| Marca: | HRFAINCA  | EAN:    | 8437006773928 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |               |
|--------------|---------------|
| Marca        | HRFAINCA      |
| Modelo       | HRPR9008E     |
| EAN          | 8437006773928 |
| Energia      | Gás           |
| Instalação   | De Chão       |
| Largura (mm) | 600–1000 mm   |

|          |         |
|----------|---------|
| Linha    | 700     |
| Potência | 8–15 kW |

Descricao Resumida

Placa radiante a gás móvel para cozedura e manutenção, Linha 700, 14kW. Construção em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta placa radiante a gás móvel de 14kW, parte da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem máxima versatilidade e controlo. Permite uma confeção precisa e uniforme de pratos tradicionais, mantendo simultaneamente alimentos à temperatura ideal para o serviço contínuo. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de alta exigência como restaurantes de elevado tráfego ou buffets de hotel.

Placa Radiante Gás — Características Técnicas

|                                |                                          |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| Tipo de Equipamento            | Placa Radiante a Gás Móvel               |
| Modelo                         | PR9008E                                  |
| Linha                          | Linha 700                                |
| Potência a Gás                 | 14 kW                                    |
| Material do Corpo              | Aço Inoxidável AISI 304                  |
| Material do Tampo              | Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm espessura) |
| Espessura da Placa de Cozedura | 15 mm                                    |
| Sistema de Segurança           | Queimador piloto e termopar de segurança |

|                         |                      |
|-------------------------|----------------------|
| Acendimento             | Piezoelétrico        |
| Pés                     | Ajustáveis em altura |
| Dimensões Úteis (LxPxA) | 800x930x881 mm       |
| Peso Líquido            | 140 kg               |

### Aplicações Profissionais

Concebido para resistir ao ritmo intenso das cozinhas profissionais, este equipamento de confeitaria a gás é perfeito para uma variedade de aplicações. Um chef executivo pode utilizá-lo para a confeitaria de carnes, peixes e legumes, garantindo um controle preciso da temperatura. É igualmente versátil como zona de suporte para manter molhos ou acompanhamentos quentes durante o rush do almoço ou do jantar, assegurando que cada prato sai na temperatura perfeita. A sua robustez da Linha 700 torna-o adequado para estabelecimentos com ementas diversificadas e elevado volume de produção, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios empresariais.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta placa radiante a gás destaca-se pela sua flexibilidade operacional, permitindo aos profissionais alternar entre cozedura intensa e manutenção de temperatura sem interrupções. A placa de 15mm de espessura não só oferece uma distribuição de calor superior, mas também uma resistência excecional à deformação, superando soluções com placas mais finas que tendem a empenar com o uso constante. O acendimento piezoelétrico e os termopares de segurança integrados garantem uma operação segura e fiável, minimizando riscos e otimizando a eficiência da equipa. A construção inteira em aço inox AISI 304 assegura conformidade com as rigorosas normas HACCP, facilitando a higiene e a longevidade do investimento.

### Perguntas Frequentes

#### Qual é a principal vantagem desta placa radiante a gás?

A sua principal vantagem é a versatilidade, permitindo tanto a cozedura tradicional a temperatura constante como a utilização para manter pratos quentes, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

#### Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

Sim, a placa radiante foi concebida para alta resistência e uso contínuo, graças à sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e placa de 15mm de espessura, ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

**Como é feita a limpeza e manutenção diária desta placa?**

*A superfície em aço inoxidável AISI 304 com acabamento acetinado permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se o uso de produtos específicos para inox e um pano macio para remover resíduos após cada utilização, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.*

**Quais são os sistemas de segurança integrados nesta placa a gás?**

*O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, proporcionando uma operação mais segura e fiável.*

**É possível ajustar a altura da placa radiante?**

*Sim, este modelo possui pés ajustáveis em altura, o que permite um nivelamento perfeito e uma integração ergonómica com outras bancadas ou módulos de confeção na sua cozinha.*