

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

Placa Radiante a Gás Móvel Linha 700 PR7504E

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR7504E	Modelo:	HRPR7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006772068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR7504E
EAN	8437006772068
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Placa radiante a gás móvel Linha 700 PR7504E. Ideal para cozedura a temperatura constante e manutenção de alimentos quentes em cozinhas profissionais. Potência 7kW.

Descricao Completa

A **placa radiante a gás móvel Linha 700 PR7504E** é um equipamento versátil e robusto, concebido para cozinhas profissionais exigentes. Este módulo de confeção oferece a flexibilidade de cozinhar a temperaturas constantes ou de ser utilizado como um plano eficiente para manter alimentos quentes. A sua construção sólida e funcionalidades de segurança garantem uma operação contínua e fiável, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos pratos servidos no seu estabelecimento de restauração.

Placa radiante a gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás
Linha	700
Dimensões Úteis (AxLxP)	400x750x881 mm
Potência a Gás	7 kW
Peso Líquido	71 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Acabamento da Bancada	Fino satinado

Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Acendimento	Piezo elétrico
Base	Patas reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em ambientes de restauração rápida, cozinhas de hotelaria ou cantinas, onde a necessidade de cozedura a temperatura controlada e a manutenção de alimentos quentes é constante. Seja para preparar uma ementa diversificada durante o pico do almoço ou para manter a temperatura de acompanhamentos num serviço de buffet, a capacidade de diferentes zonas de cozedura e a manutenção térmica eficiente garantem resultados consistentes e a satisfação do cliente. É a solução perfeita para o chef executivo que procura otimizar a preparação e o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua durabilidade e desempenho, esta placa de confeção industrial oferece uma proposta de valor superior. A placa de cozedura de 15 mm de espessura assegura uma distribuição uniforme do calor e uma resistência inigualável ao uso intensivo, superando muitas alternativas no mercado. A segurança é primordial, com queimador piloto e termopar de segurança que proporcionam tranquilidade à sua equipa. A ignição piezoelétrica elimina a necessidade de isqueiros externos, aumentando a conveniência e a rapidez na operação diária, traduzindo-se numa maior produtividade para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal funcionalidade que esta placa radiante a gás oferece?

Esta placa radiante permite realizar cozeduras tradicionais a temperatura constante, sendo também ideal para manter os alimentos quentes. A sua versatilidade otimiza a gestão térmica e a preparação de pratos em ambientes de elevado volume.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?

O corpo em aço inoxidável AISI 304 e a bancada com acabamento satinado facilitam a limpeza diária. Recomenda-se o uso de detergentes suaves e panos macios para preservar o acabamento e a higiene do equipamento.

Quais os mecanismos de segurança integrados nesta placa de cozedura?

O equipamento inclui um queimador piloto e um termopar de segurança, que monitoriza a chama. Em caso de falha da chama, o fornecimento de gás é interrompido automaticamente, garantindo a máxima segurança na sua cozinha.

As patas reguláveis em altura facilitam a instalação do equipamento?

Sim, as patas reguláveis permitem ajustar a altura da placa para se alinhar perfeitamente com outros elementos da sua linha de confeção. Esta característica proporciona uma ergonomia ideal e uma integração fácil no espaço de trabalho.

É possível integrar este equipamento numa configuração de cozinha modular?

Sim, sendo parte da Linha 700, esta placa radiante foi concebida para uma integração harmoniosa com outros módulos da mesma série. As suas dimensões e características são compatíveis com sistemas de cozinhas modulares, permitindo expandir ou reconfigurar o seu espaço de trabalho eficientemente.