

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Bancada Linha 700, 7 kW

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR9004S	Modelo:	HRPR9004S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006773911

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRPR9004S
EAN	8437006773911
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Potência

4–7 kW

Descricao Resumida

Placa radiante a gás de bancada Linha 700, ideal para cozedura precisa e manutenção de temperatura em cozinhas profissionais. Potência de 7 kW, construção em aço AISI 304.

Descricao Completa

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta placa radiante a gás de bancada oferece uma solução versátil para cozedura contínua e manutenção de temperatura. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e uma placa de cozedura de 15 mm de espessura, garante durabilidade e um desempenho excecional. É o equipamento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a qualidade dos pratos, desde a preparação do *mise en place* até ao serviço.

Placa Radiante a Gás — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Placa Radiante a Gás de Bancada
Linha	Linha 700
Material do Corpo e Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Placa de Cozedura	15 mm
Espessura do Tampo	2 mm
Potência a Gás	7 kW
Dimensões Úteis (Largura x Profundidade x Altura)	400 x 930 x 345 mm
Peso Líquido	63 kg

Segurança	Queimador piloto e termopar de segurança
Acendimento	Piezoelétrico
Ajuste de Altura	Pés ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes de cozinha que procuram flexibilidade e eficiência, esta placa radiante de bancada é perfeita para restaurantes de alta afluência, buffets de hotel e serviços de catering. Permite tanto a cozedura precisa de diversos alimentos a uma temperatura controlada, como a manutenção aquecida de pratos antes do serviço, garantindo que os seus clientes recebam sempre refeições na condição ideal. A sua capacidade de integrar-se na Linha 700 oferece uma solução modular para qualquer configuração de cozinha, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir nesta placa radiante significa garantir uma superfície de cozedura e manutenção de temperatura de alta fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e a placa de 15 mm conferem-lhe uma resistência superior ao uso intensivo e à corrosão, traduzindo-se numa vida útil prolongada e menos custos de manutenção. O controlo preciso da temperatura e as zonas de cozedura distintas permitem aos seus cozinheiros gerir múltiplas tarefas em simultâneo, aumentando a produtividade e a consistência da ementa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da placa de cozedura espessa??

A placa de cozedura com 15 mm de espessura garante uma distribuição uniforme do calor e uma excelente retenção de temperatura. Isto é crucial para cozeduras consistentes e para manter os alimentos quentes por mais tempo, otimizando o serviço em momentos de pico.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste equipamento??

A superfície em aço inoxidável AISI 304 e o tampo acetinado facilitam a limpeza diária com detergentes neutros e panos macios. A manutenção preventiva regular do queimador e termopar por um técnico qualificado é recomendada para garantir o bom funcionamento e segurança.

Este modelo pode ser integrado com outros equipamentos de cozinha??

Sim, sendo parte da Linha 700, esta placa radiante foi concebida para uma integração perfeita com outros módulos da mesma série. Os pés ajustáveis em altura permitem alinhar o equipamento com outras bancadas ou fogões, criando uma área de trabalho coesa e eficiente.

Quais as características de segurança que possui??

O equipamento está equipado com um queimador piloto e um termopar de segurança. O termopar assegura que o fornecimento de gás é interrompido automaticamente caso a chama se apague, prevenindo riscos e garantindo a segurança operacional na sua cozinha.

Para que tipos de cozinhas se destina esta placa radiante??

Esta placa radiante é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, snack-bares e qualquer estabelecimento que necessite de uma superfície de cozedura fiável e versátil. A sua robustez e funcionalidades de segurança tornam-na adequada para ambientes de trabalho intensivos e de elevada procura.