

# 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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno Elétrico Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC4F900HE	<b>Modelo:</b>	C4F900HE
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788434

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	C4F900HE
<b>EAN</b>	8437006788434

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alto rendimento e forno elétrico. Fabricado em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com este robusto fogão de confeitaria industrial, ideal para estabelecimentos que exigem fiabilidade e eficiência. Concebido para um desempenho térmico superior, este equipamento garante uma distribuição de calor otimizada para todas as suas preparações culinárias. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de trabalho intensos.

Os seus queimadores niquelados de alto rendimento, equipados com chama piloto e termopar de segurança, oferecem controlo preciso e máxima segurança durante o uso. A funcionalidade de elevação da bancada superior simplifica a manutenção, permitindo um acesso fácil aos componentes internos para reparações rápidas e eficazes. Com pés reguláveis em altura, adapta-se perfeitamente a qualquer espaço de trabalho, proporcionando estabilidade e ergonomia.

### Aplicações Profissionais

Este aparelho de cozinha é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de um fogão versátil e potente. A combinação de quatro queimadores a gás com um forno elétrico integrado permite cozinhar em simultâneo diversos pratos, desde ferveruras e refogados intensos até assados perfeitos. A sua capacidade de resposta e robustez garantem um fluxo de trabalho contínuo, mesmo nos períodos de maior afluência.

O design inteligente e a qualidade dos materiais tornam-no uma peça central para uma produção culinária de alta qualidade. Prepare com confiança grandes volumes de comida, assegurando sempre resultados consistentes e deliciosos para os seus clientes. É uma mais-valia incontornável para chefes e equipas que procuram excelência operacional.

### Características Técnicas

Potência	39.6 kW
Voltagem	380 V
Peso	125 kg

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x930x880h mm
<b>Dimensões do Forno (LxPxA)</b>	570x662x317h mm
<b>Material do Corpo e Bancada</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	2 mm
<b>Tipo de Queimadores</b>	4, niquelados, com chama piloto e termopar de segurança
<b>Grelha Superior</b>	Ferro fundido
<b>Sistema de Elevação da Bancada</b>	Incluído para manutenção
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura

## Perguntas Frequentes

---

### **Quais são as vantagens dos queimadores niquelados?**

Os queimadores niquelados oferecem um desempenho calorífico superior, garantindo um aquecimento rápido e uniforme para as suas panelas e frigideiras. A sua durabilidade e resistência à corrosão são ideais para o uso intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a eficiência ao longo do tempo.

### **Este fogão é seguro para utilização contínua?**

Sim, a segurança é uma prioridade neste fogão industrial. Todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança, que interrompe o fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama, prevenindo acidentes e garantindo a tranquilidade da sua equipa.

### **Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento?**

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304, um material fácil de higienizar e resistente. Além disso, o sistema de elevação da bancada facilita o acesso para manutenções e reparações, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

### **O forno integrado é adequado para que tipo de confeções?**

O forno elétrico integrado é perfeito para assar, gratinar e aquecer uma grande variedade de alimentos, oferecendo controlo preciso da temperatura. A sua capacidade é ideal para as necessidades de um restaurante ou de uma unidade de produção alimentar, complementando a versatilidade dos queimadores a gás.

### **Posso utilizar panelas de grande diâmetro nos queimadores?**

Sim, o design deste fogão inclui uma altura mínima de chaminé otimizada para a utilização de panelas e recipientes de grande diâmetro. Isto garante que pode cozinhar com utensílios maiores sem comprometer a circulação de calor ou a eficiência dos queimadores, ideal para grandes produções.