

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores c/ Forno Elétrico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC2F600HE	<b>Modelo:</b>	C2F600HE
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788373

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	C2F600HE
<b>EAN</b>	8437006788373

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 2 queimadores com forno elétrico, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, com 15.3 kW de potência.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências das cozinhas profissionais, este fogão industrial oferece uma combinação imbatível de potência e versatilidade. Com dois queimadores a gás de alto rendimento e um forno elétrico integrado, permite preparar uma vasta gama de pratos com eficiência e precisão. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração.

### Aplicações Profissionais

Este robusto equipamento de confeitaria é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de cozinha potente e fiável. A sua capacidade de manusear tachos de grande diâmetro e a segurança dos queimadores com chama piloto e termopar tornam-no perfeito para operações intensivas, garantindo um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. É um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Características Técnicas

Potência Total	15.3 kW
Voltagem	380 V
Peso	85 kg
Dimensões Externas (LxPxA)	800x600x880h mm
Dimensões Internas Forno (LxPxA)	570x495x317h mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Encimera	1.5 mm
Grelha Superior	Fundição
Segurança	Chama Piloto e Termopar

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a fonte de energia deste fogão industrial?**

Este equipamento funciona com queimadores a gás para a zona de cozedura e um forno elétrico, oferecendo flexibilidade para diferentes métodos culinários.

### **Que tipo de material é utilizado na sua construção?**

É fabricado com corpo e encimera em aço inoxidável AISI 304 de 1.5 mm de espessura, e a grelha superior é em fundição, garantindo robustez e higiene.

### **As pernas do equipamento são ajustáveis em altura?**

Sim, o fogão possui patas em aço inoxidável com altura regulável, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas da sua cozinha.

### **Este fogão é adequado para tachos e panelas de grande diâmetro?**

Sim, foi concebido com uma altura mínima de chaminé que facilita a utilização de tachos e panelas de grandes dimensões, otimizando o espaço de trabalho.

### **Como é garantida a segurança na utilização dos queimadores?**

Todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança, assegurando uma operação segura e fiável em todas as utilizações.