

# 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 Gás 3 Queimadores Forno Elétrico 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC3F600HE	<b>Modelo:</b>	C3F600HE
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006788427

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	C3F600HE
<b>EAN</b>	8437006788427

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 3 queimadores de alta potência e forno elétrico integrado. Construção robusta em aço inox, ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de confeitaria foi concebido para responder às exigências das cozinhas profissionais mais atarefadas, combinando funcionalidade e segurança. Os seus três queimadores superiores niquelados oferecem um rendimento térmico excepcional, garantindo uma cozedura eficiente e uniforme dos alimentos. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe não só uma durabilidade superior, mas também uma facilidade de limpeza inigualável, essencial para manter os mais altos padrões de higiene.

Equipado com um forno elétrico espaçoso, este aparelho multifuncional permite assar e gratinar com precisão, complementando perfeitamente as operações do tampo a gás. Cada queimador inclui uma chama piloto e um termopar de segurança, características que asseguram um controlo rigoroso e proteção adicional para a sua equipa. O design inteligente, com elevação da bancada para manutenção, e as patas ajustáveis em altura, adaptam-se a qualquer ambiente de trabalho, otimizando o conforto e a ergonomia.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que exija um sistema de confeitaria potente e fiável. A combinação de queimadores a gás de alto desempenho e um forno elétrico versátil torna-o ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos até assados e gratinados. A sua construção robusta e a facilidade de manutenção garantem uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.

A adaptabilidade deste fogão com forno é um ativo valioso para cozinhas que necessitam de flexibilidade e eficiência no dia a dia. Desde a preparação de pequenos-almoços complexos até jantares elaborados, este equipamento proporciona a versatilidade necessária para otimizar os fluxos de trabalho e garantir a qualidade consistente das suas preparações culinárias, elevando o nível de serviço do seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fogão Industrial a Gás com Forno Elétrico
----------------------------	---

<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Queimadores Superiores</b>	3, niquelados, alto rendimento calorífico
<b>Grelha Superior</b>	Fundição
<b>Sistema de Segurança</b>	Chama piloto e termopar de segurança em todos os queimadores
<b>Funcionalidade da Bancada</b>	Encimera embutida em aço inoxidável AISI 304 (1.5 mm), sistema de elevação para manutenção
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Potência Total</b>	22.1 kW
<b>Voltagem do Forno</b>	380 V
<b>Peso</b>	112 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1200x600x880h mm
<b>Dimensões Internas do Forno</b>	570x495x317h mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a vantagem dos queimadores niquelados?**

Os queimadores niquelados oferecem uma maior resistência à corrosão e uma distribuição de calor mais eficiente, resultando num melhor rendimento calorífico e numa maior durabilidade do equipamento.

### **É fácil limpar este tipo de fogão industrial?**

Sim, o corpo em aço inoxidável AISI 304 e a encimera embutida facilitam a limpeza diária. Além disso, o sistema de elevação da bancada simplifica as tarefas de manutenção e higienização.

### **Posso ajustar a altura do equipamento?**

Com certeza, o fogão está equipado com patas de aço inoxidável reguláveis em altura, permitindo uma adaptação perfeita às suas necessidades ergonómicas e ao nivelamento do piso da cozinha.

### **O forno elétrico possui controlo de temperatura independente?**

Sim, o forno elétrico integrado permite um controlo preciso da temperatura, ideal para assados e gratinados que exigem um calor constante e bem distribuído para resultados perfeitos.

### **Este equipamento é seguro para uso profissional intensivo?**

Absolutamente. A inclusão de chama piloto e termopar de segurança em todos os queimadores garante a máxima proteção e tranquilidade durante a utilização diária em ambientes de restauração

movimentados.