

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional 2 Queimadores Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F750E	Modelo:	HRC2F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768429

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC2F750E
EAN	8437006768429

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 2 queimadores e forno GN 2/1, construído em inox AISI 304 para alta durabilidade e rendimento em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha com o **Fogão a Gás Profissional Linha 700**. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, este equipamento combina uma superfície de confeitaria robusta com um forno Gastronorm 2/1 de alta performance. Oferece controle preciso da temperatura e a capacidade de gerir múltiplas tarefas em simultâneo, ideal para otimizar a preparação de ementas diárias e reduzir o tempo de serviço em períodos de maior afluência.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Construção do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Encimera	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm de espessura)
Número de Queimadores	2
Potência Total a Gás	15,3 kW (8,5 kW + 6,8 kW)
Forno	Gastronorm 2/1 com válvula termostática e acendimento automático
Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Dimensões Úteis do Forno MAXI	870x662x317h mm
Dimensões Externas (CxPxA)	400x750x880 mm
Peso Líquido	48 kg
Segurança	Chama piloto e Termopar de segurança em todos os queimadores

Grelha Superior	Fundição
Facilidade de Manutenção	Sistema de elevação da encimera e guias de forno de fácil extração
Pés	Em aço inoxidável, reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este **equipamento de confeção** é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis de pequena e média dimensão, ou snack-bars que necessitam de um aparelho fiável e versátil para o serviço contínuo. Permite desde a cocção rápida em tacho e frigideira até assados e gratinados no forno. É particularmente vantajoso para a preparação de ementas diárias, *mise en place* e o suporte durante o rush do almoço, garantindo que a sua equipa tenha as ferramentas certas para um serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão industrial eleva o padrão de durabilidade e higiene da sua cozinha. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e a encimera de 1,5 mm de espessura asseguram uma resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo, superando a longevidade de alternativas mais genéricas. A integração de queimadores niquelados de alto rendimento com chama piloto e termopar de segurança oferece não só um controlo térmico superior, mas também tranquilidade para o Chef Executivo, enquanto as guias de forno de fácil extração e o sistema de elevação da encimera simplificam a limpeza profunda, essenciais para as normas HACCP e uma rotação de stock eficiente.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste fogão com forno??

A limpeza é simplificada pelo corpo em aço inoxidável AISI 304, a encimera elevável e as guias do forno de fácil extração. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para inox e desengordurantes neutros, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com dimensões compactas de 400x750x880 mm, este fogão com forno da Linha 700 é uma solução robusta para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. Oferece duas zonas de confeção e um forno GN 2/1 integrado, maximizando a funcionalidade em áreas reduzidas.

Que características de segurança estão integradas no fogão a gás??

Para a segurança da sua equipa, todos os queimadores estão equipados com chama piloto e termopar de segurança. Esta funcionalidade corta o fornecimento de gás se a chama se apagar acidentalmente, prevenindo fugas e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

Qual o tipo de ligação de gás e potência necessária para este equipamento??

Este fogão opera a gás com uma potência total de 15,3 kW, distribuída entre dois queimadores. É essencial que a instalação seja feita por um técnico certificado, seguindo as normas locais de gás para garantir o funcionamento seguro e eficiente.

Como o forno Gastronorm 2/1 contribui para a eficiência na cozinha??

O forno Gastronorm 2/1 permite a utilização de tabuleiros de grandes dimensões, otimizando a capacidade de produção de assados e gratinados. A sua compatibilidade com as normas GN facilita a integração com outros equipamentos e a gestão de tabuleiros, agilizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.