

# 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: 23/06/2026

*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 Basic 400mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                |               |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HRCB2F750E | <b>Modelo:</b> | CB2F750E      |
| <b>Marca:</b> | HRFAINCA   | <b>EAN:</b>    | 8437006786195 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HRFAINCA      |
| <b>Modelo</b> | CB2F750E      |
| <b>EAN</b>    | 8437006786195 |

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores de alto rendimento, corpo em inox AISI 304 e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e de fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Fogão Industrial – Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, robusto e fiável, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com um corpo integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304 e uma bancada embutida de 1.5 mm de espessura, este aparelho garante uma resistência superior e uma higiene impecável, elementos cruciais para o setor da restauração e hotelaria. Equipado com dois queimadores superiores niquelados de alto rendimento calorífico e um termopar de segurança, oferece um controlo preciso da temperatura e paz de espírito na utilização diária. A sua estrutura com pés reguláveis em altura permite uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, assegurando estabilidade e ergonomia para a sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas exigentes, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes, cafés, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma estação de cozinhados compacta, mas potente. A sua capacidade de integrar painelas de grande diâmetro torna-o versátil para diversas preparações, desde molhos a pratos principais, elevando a produtividade da sua cozinha.

### Características Técnicas

| Característica       | Detalhe                             |
|----------------------|-------------------------------------|
| Tipo                 | Fogão Industrial a Gás com Base     |
| Potência             | 13 kW                               |
| Queimadores          | 2 Queimadores Superiores Niquelados |
| Material do Corpo    | Aço Inoxidável AISI 304             |
| Material da Grelha   | Aço Cromado                         |
| Espessura da Bancada | 1.5 mm                              |

| Característica    | Detalhe                              |
|-------------------|--------------------------------------|
| Segurança         | Termopar de segurança                |
| Pés               | Aço Inoxidável, reguláveis em altura |
| Dimensões (LxPxA) | 400x750x880h mm                      |
| Peso              | 41 kg                                |
| Série             | BASIC                                |

## Perguntas Frequentes

---

**P: Qual o material de construção principal deste fogão?**

**R:** O corpo e a bancada deste equipamento são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

**P: Este fogão a gás é adequado para tachos e panelas de grandes dimensões?**

**R:** Sim, o design da chaminé foi concebido para permitir a utilização de tachos e panelas com grandes diâmetros, otimizando o seu espaço de cozinhado sem restrições.

**P: Os pés do fogão são ajustáveis?**

**R:** Absolutamente. O fogão possui pés em aço inoxidável com altura regulável, o que permite um ajuste fácil para estabilidade em superfícies irregulares e para se adequar à altura de trabalho desejada.

**P: Quais são as principais características de segurança deste equipamento?**

**R:** A segurança é uma prioridade, por isso este fogão inclui um termopar de segurança em cada queimador. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas.

**P: A bancada superior é fácil de limpar?**

**R:** Sim, a bancada embutida em aço inoxidável AISI 304, com 1.5mm de espessura, foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente. A sua superfície lisa e resistente evita a acumulação de sujidade, contribuindo para uma higiene superior na sua cozinha.