

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional 3 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRC3F600E	Modelo:	HRC3F600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786256

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC3F600E
EAN	8437006786256

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 3 queimadores e forno GN 1/1. Construção robusta em AISI 304 para cozinhas de alta exigência. Potência total 22,1 kW.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional de 3 queimadores com forno GN 1/1 da Linha 600 é a solução robusta para cozinhas de alta performance. Concebido em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço. A sua eficiência energética, com queimadores de alto rendimento, permite otimizar a confecção de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados perfeitos no forno integrado, tudo com controlo preciso da temperatura. É o equipamento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade da sua ementa, proporcionando resultados consistentes em cada serviço.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno
Número de Queimadores	3
Dimensões Totais (L x P x A)	1200 x 600 x 880 mm
Dimensões Úteis do Forno (L x P x A)	570 x 495 x 317 mm
Potência Total a Gás	22,1 kW
Potência dos Queimadores	2x 6,8 kW + 8,5 kW
Peso Líquido	78 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm tampo)
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1 com válvula termostática e ignição automática

Pés	Ajustáveis em altura em aço inoxidável
Segurança	Termopar de segurança em todos os queimadores, chama piloto
Manutenção	Sistema de elevação da superfície para manutenção, guias do forno removíveis para limpeza
Vedação do Forno	Fibra de vidro de alta resistência

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento de confeção fiável e versátil. Seja para a preparação do "mise en place" diário, para gerir o ritmo do almoço com múltiplas panelas e tachos, ou para assar pratos no forno para jantares de gala, este fogão proporciona a potência e a precisão exigidas. A sua conceção ergonómica e as funcionalidades de segurança garantem um ambiente de trabalho produtivo e seguro para a sua equipa de cozinha, otimizando a qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fogão destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, que não só confere robustez, mas também simplifica a higiene e cumpre rigorosas normas de segurança alimentar. Ao contrário de soluções genéricas, este equipamento oferece uma integração perfeita entre a placa de cozedura de alto rendimento e um forno gastronorm GN 1/1, maximizando o espaço e a eficiência operacional. A facilidade de manutenção e os elementos de segurança, como o termopar e a chama piloto em todos os queimadores, asseguram uma operação sem preocupações e uma longa vida útil. É um investimento estratégico que se traduz em produtividade acrescida e qualidade superior nas suas preparações culinárias, garantindo a satisfação dos seus clientes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é adequado para que tipo de recipientes??

O forno tem uma capacidade gastronorm GN 1/1, ideal para tabuleiros e recipientes padronizados. Permite otimizar a confeção em cozinhas profissionais, facilitando a gestão de grandes volumes de alimentos.

Como é feita a limpeza e manutenção do fogão??

A superfície de confeção tem um sistema de elevação para facilitar a manutenção e acesso aos componentes internos. As guias do forno são removíveis, tornando a limpeza diária mais simples e

eficiente, essencial para manter os padrões de higiene.

Este fogão é robusto para um uso intensivo em restaurante??

Sim, o corpo é construído em aço inoxidável AISI 304, garantindo alta resistência à corrosão e durabilidade para ambientes de cozinha com uso contínuo e exigente. Este material é reconhecido pela sua robustez em equipamentos profissionais.

Posso ajustar a altura do equipamento??

Sim, o equipamento possui pés ajustáveis em altura fabricados em aço inoxidável. Isto permite adaptar a bancada de trabalho às necessidades ergonômicas da sua equipa e nivelar o equipamento de forma segura em diferentes superfícies.

Quais as potências dos queimadores e para que tipo de confeitaria são ideais??

Os queimadores niquelados oferecem alto rendimento calorífico, com potências individuais de 2x 6,8 kW e 8,5 kW. São ideais para ferver rápida, saltear e cozimento controlado, garantindo eficiência máxima para diversas preparações culinárias.