

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC3F600H	<b>Modelo:</b>	HRC3F600H
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786836

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRC3F600H
<b>EAN</b>	8437006786836

### Descricao Resumida

Fogão a gás industrial com 3 queimadores e forno GN 1/1, construído em aço AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

Este fogão a gás industrial foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais de alto volume, garantindo resultados de confeitura superiores e consistentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e os queimadores de alto rendimento proporcionam uma solução duradoura para o dia a dia intenso de qualquer estabelecimento, desde restaurantes a hotéis. Prepare e finalize pratos com precisão, controlando cada etapa da cozedura de forma intuitiva e segura.

### Fogão a gás industrial — Características Técnicas

<b>Modelo</b>	HRC3F600H
<b>Dimensões Úteis (mm)</b>	1200 x 600 x 880
<b>Dimensões Úteis Forno (mm)</b>	570 x 495 x 317
<b>Potência Total a Gás</b>	27,9 kW
<b>Potência Queimadores</b>	2x 6,8 kW + 8,5 kW
<b>Potência Forno a Gás</b>	5,8 kW
<b>Peso Líquido</b>	102 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Material Grelha Superior</b>	Ferro Fundido
<b>Capacidade Forno</b>	Gastronorm GN 1/1
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável

<b>Segurança</b>	Termopar de segurança, chama piloto em todos os queimadores
<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da superfície, guias do forno removíveis
<b>Controlo do Forno</b>	Válvula termostática de série, ignição automática

## Aplicações Profissionais

---

Ideal para restaurantes com um serviço de ementa dinâmico, este equipamento permite ao chef executivo gerir a confeção de múltiplos pratos em simultâneo. É igualmente valioso em cozinhas de hotéis que necessitam de preparar grandes volumes para buffets ou serviço de quartos, ou em empresas de catering que exigem fiabilidade e versatilidade. A sua capacidade de forno GN 1/1 e os queimadores de alta potência asseguram uma performance excepcional, desde a fervura rápida à cocção lenta e precisa, facilitando a gestão da mise en place e o serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este fogão diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que garante uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. Ao contrário de soluções mais básicas, incorpora um sistema de elevação da superfície para uma manutenção simplificada e guias do forno que se removem sem esforço, minimizando o tempo de inatividade. A combinação de queimadores de alto rendimento com um forno controlado por válvula termostática e ignição automática oferece controlo preciso e segurança, essenciais para uma confeção de alta qualidade.

## Perguntas Frequentes

---

### Como garantir a limpeza e manutenção diária deste fogão??

*A superfície elevada e as guias do forno removíveis foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz. Utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e certifique-se de que os queimadores e grelhas em ferro fundido são limpos regularmente para manter o rendimento.*

### Qual a capacidade do forno e o tipo de tabuleiros compatíveis??

*O forno deste fogão possui capacidade Gastronorm GN 1/1, o que permite a utilização dos tabuleiros standard desta medida. As suas dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm são ideais para assados, gratinados e outras preparações em grande volume.*

### Este fogão oferece alguma vantagem em termos de segurança operacional??

*Sim, todos os queimadores estão equipados com chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fluxo de gás em caso de falha da chama. O forno também integra ignição automática e uma válvula termostática para controlo preciso da temperatura e maior segurança na utilização.*

**A que tipo de operações de cozinha se destina este equipamento??**

*Este fogão é ideal para cozinhas de restaurantes de média a grande dimensão, estabelecimentos de hotelaria e serviços de catering que necessitam de um equipamento versátil e potente para confeção intensiva. A linha 600 é perfeita para espaços onde a otimização do espaço é crucial sem comprometer a capacidade.*

**Qual a vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304??**

*A construção em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma elevada resistência à corrosão e uma higiene superior, características fundamentais para o ambiente agressivo de uma cozinha profissional. Além disso, facilita a limpeza diária, contribuindo para a manutenção das normas de segurança alimentar.*