

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 4 Queimadores com Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F750H	Modelo:	HRC4F750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768733

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC4F750H
EAN	8437006768733

Descricao Resumida

Aumente a produtividade da sua cozinha com o fogão a gás de 4 queimadores e forno GN 2/1. Construção robusta em inox AISI 304, ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional é a escolha ideal para cozinhas com elevado volume de trabalho, onde a durabilidade e a eficiência são cruciais. Equipado com quatro queimadores de alto desempenho e um forno Gastronorm 2/1, permite à sua equipa gerir múltiplas tarefas de confeção simultaneamente, desde fervuras rápidas a assados lentos, com total controlo e segurança. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma robustez excepcional e facilita a manutenção dos mais altos padrões de higiene, essenciais em qualquer ambiente de restauração.

Fogão a Gás 4 Queimadores — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Grelha Superior	Fundição
Queimadores	4 (Niquelados, com chama piloto e termopar de segurança)
Potência Total a Gás	37,6 kW
Potência Queimadores	2x 8,5 kW + 2x 6,8 kW
Tipo de Forno	Gás, Gastronorm 2/1
Potência do Forno	7 kW
Dimensões Úteis do Forno	570 x 662 x 317h mm
Dimensões Úteis do Forno MAXI (se aplicável)	870 x 662 x 317h mm

Dimensões Gerais	800 x 750 x 880 mm
Peso Líquido	101 kg
Características Adicionais	Acendimento automático no forno, válvula termostática de série, sistema de elevação da bancada para manutenção, patas reguláveis em altura.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que exija versatilidade e fiabilidade contínuas. É ideal para restaurantes de ementa variada, hotéis com serviço de buffet exigente ou empresas de catering que necessitam de preparar grandes volumes de comida. A sua capacidade de combinar múltiplas técnicas de confeção, desde saltear a assar, garante que o chef e a sua equipa podem responder com agilidade aos picos de procura, mantendo a qualidade constante em cada prato servido. A integração com tabuleiros Gastronorm 2/1 otimiza o fluxo de trabalho e a gestão de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir em confiança e eficiência. A robustez do aço inoxidável AISI 304, não só no corpo mas também na bancada de 1.5mm, garante uma vida útil prolongada mesmo sob as condições mais exigentes. A segurança é uma prioridade, com termopar em cada queimador e chama piloto para operação contínua. Além disso, a facilidade de manutenção é notável: o sistema de elevação da bancada e as guias do forno de fácil extração reduzem o tempo de inatividade para limpeza e inspeções, assegurando que a sua cozinha permanece operacional e em conformidade com as normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este fogão profissional??

Este fogão está concebido para funcionar com gás natural ou propano/butano, sendo necessária a correta adaptação no momento da instalação. Recomenda-se sempre a instalação por um técnico certificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

Como assegurar a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é simplificada pelas guias de fácil extração e pela grelha antivómito removível. A bancada superior elevável também facilita o acesso para manutenção. Utilize produtos de limpeza

específicos para aço inoxidável e siga as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade máxima do forno e tipo de tabuleiros compatíveis??

O forno deste equipamento é compatível com tabuleiros Gastronorm 2/1, oferecendo uma dimensão útil de 570x662x317h mm. Existe uma versão MAXI com 870x662x317h mm para necessidades de maior volume. Esta compatibilidade otimiza a sua operação diária.

Este fogão garante a segurança da minha equipa na cozinha??

Sim, o equipamento integra um termopar de segurança em cada queimador e no forno, que corta o fluxo de gás em caso de falha da chama. Adicionalmente, todos os queimadores possuem chama piloto, assegurando uma ignição fiável e segura para o ambiente de trabalho.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Em cozinhas profissionais, isto traduz-se em maior durabilidade do equipamento e uma manutenção mais simples, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar.