

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



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F750H	Modelo:	HRCB4F750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786478

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F750H
EAN	8437006786478

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 4 queimadores com forno Gastronorm 2/1. Potência total de 46 kW, construção em aço AISI 304. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais, este **fogão a gás profissional** integra quatro queimadores de alta potência com um forno gastronorm 2/1 robusto, numa única unidade da Linha 700. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada superior de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o ritmo intenso de restaurantes e hotéis. Equipado com queimadores niquelados de elevado rendimento calorífico, este fogão assegura uma distribuição de calor uniforme e controlo preciso para uma confeção impecável.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Modelo	HRCB4F750H
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Tipo de Queimadores	Niquelados
Grelha Superior	Fundição
Número de Queimadores	4
Potência Queimadores	2x 7,5 kW + 2x 5,5 kW
Potência Total a Gás	46 kW
Tipo de Forno	Gás, Gastronorm 2/1
Potência Forno	7 kW
Dimensões Úteis Forno	570 x 662 x 317h mm

Dimensões Úteis Forno MAXI (Opcional)	870 x 662 x 317h mm
Grelha Forno	Antivómito removível
Válvula Termostática Forno	De série
Acendimento Forno	Automático
Chama Piloto	Em todos os queimadores
Termopar de Segurança	Sim
Vedante	Fibra de vidro de alta resistência
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Totais (LxPxA)	800 x 750 x 880 mm
Peso Líquido	115 kg

Aplicações Profissionais

Este versátil fogão é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. O seu design robusto e a capacidade de resposta rápida dos queimadores permitem gerir eficazmente o "rush" do serviço, desde a preparação de entradas à confeção de pratos principais em grandes volumes. A integração do forno GN 2/1 facilita a otimização do espaço e a padronização dos processos de cozedura e aquecimento, tornando-o indispensável para uma operação eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua durabilidade superior e facilidade de manutenção, aspetos cruciais para a longevidade do investimento na sua cozinha. O sistema de elevação da bancada simplifica as operações de limpeza e reparação, minimizando o tempo de inatividade. Para o Chef Executivo que procura precisão e potência para uma ementa variada, ou para o Diretor de F&B focado na conformidade com normas de segurança e higiene (HACCP), este fogão oferece uma combinação imbatível de performance, segurança com chama piloto e termopar, e robustez para as mais exigentes jornadas de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de forno integrado neste fogão??

O fogão inclui um forno a gás com capacidade Gastronorm 2/1, ideal para bandejas de grandes dimensões. Possui acendimento automático e válvula termostática para controlo preciso da temperatura.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A bancada superior pode ser elevada para facilitar a limpeza e manutenção. O forno possui guias de fácil extração e uma grelha antivómito removível, simplificando a higienização.

Quais as principais características de segurança??

Para a segurança da sua equipa, todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança. O forno a gás também está equipado com uma válvula termostática para prevenir sobreaquecimento.

Este fogão adapta-se a diferentes cozinhas profissionais??

Sim, as suas dimensões de 800x750x880 mm e os pés reguláveis em altura permitem uma fácil integração e nivelamento em diversas configurações de cozinha, assegurando estabilidade e ergonomia.

Qual o material de fabrico deste equipamento??

O corpo é construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. A bancada superior tem uma robusta espessura de 1,5 mm.