

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 4 Queimadores c/ Forno Elétrico GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F750HE	Modelo:	HRCB4F750HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781602

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F750HE
EAN	8437006781602

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores de alta potência e forno elétrico GN 2/1, ideal para otimizar a confeitaria na sua cozinha, Linha 700.

Descrição Completa

Este fogão a gás profissional, equipado com quatro queimadores de alto desempenho e um forno elétrico espaçoso, foi concebido para chefs que procuram máxima eficiência e versatilidade na sua cozinha. Ideal para estabelecimentos de restauração de média a grande dimensão, permite gerir múltiplas confeitarias em simultâneo, desde o brasear rápido de proteínas à cozedura lenta no forno GN 2/1, garantindo resultados consistentes e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. A robustez do aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excepcional e fácil higienização, elementos cruciais para a operação diária.

fogão a gás industrial — Características Técnicas

Modelo	CB4F750HE
Dimensões (LxPxA)	800x750x880 mm
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Aço inox AISI 304, espessura 1,5 mm
Queimadores Superiores	Niquelados (2x 7,5kW + 2x 5,5kW)
Potência a Gás Total	26 kW
Forno	Elétrico Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis Forno	570x662x317h mm
Potência Elétrica Forno	5 kW
Voltagem	380 V / 3+N

Peso Líquido	90 kg
Grelha Superior	Aço cromado
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento da Linha 700 foi concebido para cozinhas profissionais exigentes, como as de restaurantes com alta rotação de clientes, hotéis que servem buffet e banquetes, ou cantinas industriais. A combinação dos quatro queimadores a gás com o forno elétrico GN 2/1 permite ao chef executivo uma flexibilidade incomparável na preparação de ementas variadas, desde frituras rápidas e fervuras intensas a assados e gratinados que requerem controlo de temperatura preciso. A sua capacidade e robustez garantem um desempenho contínuo mesmo durante os picos de serviço, essenciais para manter a qualidade e agilidade na confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão industrial destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, incluindo uma bancada embutida com 1.5 mm de espessura, o que lhe confere uma durabilidade e resistência à corrosão muito superiores. Os queimadores niquelados oferecem um excelente rendimento térmico e a segurança do termopar assegura tranquilidade na operação. Para além disso, o forno elétrico com ignição automática e guias removíveis simplifica a limpeza e a manutenção, características que traduzem uma poupança significativa de tempo para a sua equipa e prolongam a vida útil do equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o forno??

O forno elétrico requer uma ligação de 380 V com 3+N. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica da sua cozinha para garantir a compatibilidade e um funcionamento seguro.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do fogão e forno??

A limpeza diária com detergentes neutros é essencial, devido à construção em aço inoxidável AISI 304. As guias removíveis do forno facilitam a remoção de resíduos, e as grelhas cromadas podem ser lavadas separadamente para manter a higiene.

É possível instalar este fogão em qualquer espaço de cozinha??

O equipamento possui pés reguláveis em altura para uma adaptação a diferentes níveis de bancada. No entanto, é crucial assegurar que o local de instalação permite a ligação segura à rede de gás e

elétrica, além de um sistema de exaustão adequado para a chaminé.

Qual a capacidade do forno elétrico??

O forno tem uma capacidade Gastronorm 2/1, o que significa que pode acomodar tabuleiros de grandes dimensões (até 530x650mm), ideal para assar grandes quantidades de alimentos ou preparar vários pratos em simultâneo.

Os queimadores a gás oferecem controlo de temperatura preciso??

Sim, os queimadores niquelados proporcionam um controlo térmico eficiente e preciso, permitindo ao cozinheiro ajustar a intensidade da chama para diferentes tipos de confeção, desde o lume brando ao aquecimento rápido para fervuras intensas, com segurança garantida por termopares.