

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 Industrial a Gás 4 Queimadores c/ Forno Elétrico GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F750HE	Modelo:	HRC4F750HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781428

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC4F750HE
EAN	8437006781428

Descricao Resumida

Fogão industrial robusto com 4 queimadores a gás de alta potência e forno elétrico GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Este fogão industrial a gás de 4 queimadores, integrado com um forno elétrico Gastronorm 2/1 da Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e robustez. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes de média e grande dimensão, este equipamento garante eficiência na confeção e resultados consistentes, permitindo ao seu chef otimizar cada etapa do serviço, desde o *mise en place* à finalização.

fogão industrial — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	800x750x880 mm
Potência Queimadores a Gás	2x 8,5 kW + 2x 6,8 kW
Potência Elétrica Forno	5 kW
Tensão Elétrica	380V (3+N)
Peso Líquido	100 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Grelha Superior	Aço Cromado
Capacidade do Forno	Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis do Forno (C x P x A)	570x662x317 mm
Pés	Em aço inoxidável, reguláveis em altura
Bancada	Embutida em aço inox AISI 304, 1.5 mm espessura

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de confeção torna-o indispensável em diversas cozinhas: desde restaurantes com ementas diversificadas que exigem o controlo preciso do gás para cozeduras rápidas e o calor estável do forno elétrico para assados e gratinados, até hotéis que servem pequenos-almoços e almoços, necessitando de uma solução robusta para o serviço contínuo. É igualmente perfeito para estabelecimentos de catering que precisam de mobilidade e adaptabilidade na confeção de grandes volumes e de gestão de um fluxo de produção elevado durante eventos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com uma bancada de 1.5 mm de espessura não só confere uma durabilidade excecional, como facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP. Os queimadores niquelados de alto desempenho garantem uma distribuição de calor superior e uma resposta imediata às exigências de confeção, enquanto o forno elétrico com ignição automática e termopar de segurança oferece confiança e controlo de temperatura. A sua capacidade Gastronorm 2/1 e as guias removíveis elevam a eficiência operacional e a higiene, diferenciando-o das opções standard no mercado e assegurando um retorno claro sobre o investimento.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões gerais deste fogão industrial??

O equipamento possui dimensões úteis de 800 mm de largura por 750 mm de profundidade e 880 mm de altura. Estas medidas são ideais para integração em linhas de confeção profissionais da série 700, garantindo um aproveitamento otimizado do espaço na sua cozinha.

Qual a capacidade e tipo de forno incluído??

O fogão integra um forno elétrico com capacidade Gastronorm 2/1, oferecendo dimensões úteis de 570x662x317 mm. Esta capacidade é perfeita para a confeção de grandes volumes e para o uso de tableiros standard, facilitando a gestão da produção em cozinhas profissionais.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento??

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pelas guias do forno facilmente removíveis. Recomenda-se a limpeza diária com produtos específicos para aço inoxidável e a verificação periódica dos queimadores e do termopar de segurança para garantir o bom funcionamento.

Qual a potência elétrica e a conexão necessária para o forno??

O forno elétrico opera com uma potência de 5 kW e requer uma conexão de 380V (3+N). É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do aparelho.

Este fogão possui características de segurança??

Sim, o equipamento está dotado de um termopar de segurança nos queimadores e o forno possui ignição automática. Estes sistemas são cruciais para a proteção contra fugas de gás e para um funcionamento seguro em ambientes de cozinha profissional, prevenindo acidentes e garantindo tranquilidade.