

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás BASIC Linha 600, 4 Bicos e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F600H	Modelo:	CB4F600H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CB4F600H
EAN	8437006785761

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 4 bicos com forno, da linha BASIC 600, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, pés ajustáveis.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração moderna, este fogão profissional combina robustez e eficiência para otimizar o seu espaço de trabalho. Com quatro queimadores a gás de alto rendimento e um forno integrado, este equipamento de confeitaria proporciona a versatilidade necessária para preparar uma vasta gama de pratos, desde cozinhados lentos a grelhados rápidos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma limpeza simplificada, características essenciais para qualquer cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Este forno a gás industrial é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que procure um equipamento de confeitaria fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta a grandes volumes de trabalho e a segurança operacional proporcionada pelos termopares tornam-no indispensável em ambientes profissionais dinâmicos. Integre-o facilmente na sua cozinha e observe o aumento da produtividade da sua equipa, mantendo sempre a qualidade superior dos seus cozinhados.

Características Técnicas

Potência	27.8 kW
Peso	95 kg
Dimensões (LxPxA)	800x600x880h mm
Dimensões Forno (LxPxA)	570x495x317h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304
Queimadores	4 niquelados de alto rendimento
Segurança	Termopar
Estrutura	Patas reguláveis em altura, bancada embutida 1.5 mm

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste fogão industrial?

Este equipamento oferece uma potência combinada de 27.8 kW, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para todas as suas necessidades de confeitaria. É ideal para cozinhas profissionais que exigem um alto desempenho.

De que material é feito o corpo do fogão?

O corpo do fogão é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Esta característica é crucial para manter os padrões de higiene em qualquer ambiente profissional.

As patas do fogão são ajustáveis em altura?

Sim, o fogão possui patas de aço inoxidável com regulação de altura, permitindo uma adaptação perfeita à sua cozinha e às suas necessidades ergonômicas. Esta flexibilidade contribui para um ambiente de trabalho mais confortável e seguro.

Este modelo inclui algum sistema de segurança?

Para sua tranquilidade e segurança, o fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores. Este sistema corta o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente, prevenindo fugas.

É fácil de instalar e manter?

Embora os modelos BASIC não incluam um sistema de elevação da bancada para manutenção, a sua concepção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade minimizam a necessidade de intervenções frequentes. A instalação é direta, mas recomenda-se sempre a contratação de profissionais.