

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 4 Queimadores c/ Forno Elétrico GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F600HE	Modelo:	HRCB4F600HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F600HE
EAN	8437006781282

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores de alta potência e forno elétrico GN 1/1. Construção robusta em aço inox AISI 304 para máxima durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Este robusto fogão a gás com 4 queimadores de alta eficiência e forno elétrico Gastronorm 1/1 foi concebido para otimizar as operações em cozinhas profissionais exigentes. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP. Com um design que facilita tanto a confeção diária como a manutenção, este equipamento permite aos chefs e equipas de cozinha maximizar a produtividade durante os períodos de maior afluxo, garantindo resultados culinários consistentes e de elevada qualidade.

Fogão a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno Elétrico
Número de Queimadores	4
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro Fundido
Grelha do Forno	Antiderrapante, removível
Forno	Elétrico, Gastronorm 1/1
Válvula do Forno	Termostática de série
Ignição do Forno	Automática
Chama Piloto	Em todos os queimadores
Segurança	Termopar de segurança

Manutenção	Sistema de elevação da superfície, guias do forno removíveis
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência
Pés	Ajustáveis em altura, aço inoxidável
Tampo	Embutido em aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm de espessura
Dimensões Úteis Forno (CxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Dimensões Totais (CxPxA)	800 x 600 x 880 mm
Potência a Gás	22 kW
Potência Queimadores	4x 5,5 kW
Potência Forno Elétrico	3,5 kW
Peso Líquido	79 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura fiabilidade e versatilidade, permitindo desde a confeção de grandes volumes no serviço de almoço a pratos mais elaborados no jantar. É perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de pequeno-almoço e buffets, e ainda cozinhas de catering que necessitam de um aparelho robusto e fácil de manter. A capacidade do forno GN 1/1 é fundamental para otimizar a mise en place e garantir a rotação de stock eficiente, essencial para qualquer operação de restauração moderna.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de queimadores a gás de alto rendimento com um forno elétrico preciso distingue este aparelho, oferecendo uma flexibilidade energética e culinária superior. A facilidade de limpeza, com guias e grelhas removíveis, e o sistema de elevação da superfície para acesso técnico, significam uma redução drástica no tempo de inatividade e nos custos de manutenção. O corpo em aço AISI 304 e as funcionalidades de segurança, como os termopares e chama piloto, garantem um ambiente de trabalho mais seguro e duradouro para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária do fogão e forno??

A limpeza é simplificada pelas grelhas do forno removíveis e pelas guias de fácil extração. Recomenda-se a limpeza diária com produtos adequados para aço inoxidável, e a superfície superior pode ser elevada para uma limpeza mais profunda e acesso técnico.

Qual a capacidade do forno e é compatível com que tipo de recipientes??

O forno possui uma capacidade Gastronorm 1/1, o que permite a utilização de tabuleiros e recipientes padrão GN, otimizando a confeitaria e o empratamento em cozinhas profissionais.

Este equipamento cumpre as normas de segurança para cozinhas profissionais??

Sim, o aparelho está equipado com termopar de segurança e chama piloto em todos os queimadores, garantindo a interrupção do fornecimento de gás em caso de ausência de chama, cumprindo as normas de segurança aplicáveis.

A altura dos pés pode ser ajustada para nivelamento??

Sim, os pés são ajustáveis em altura, permitindo um nivelamento preciso do equipamento em qualquer superfície da cozinha, assegurando estabilidade e ergonomia no posto de trabalho.

Quais as vantagens do tampo embutido em aço inoxidável AISI 304??

O tampo embutido de 1,5 mm de espessura em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho robusta, resistente à corrosão e fácil de higienizar, contribuindo para a durabilidade e conformidade com as exigências sanitárias.