

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás 4 Queimadores Linha 700 - 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC4F750E	<b>Modelo:</b>	C4F750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768832

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	C4F750E
<b>EAN</b>	8437006768832

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 4 queimadores com potência de 30.6 kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em AISI 304, para alta performance e segurança.

## Descricao Completa

Um equipamento essencial para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Este fogão industrial a gás de quatro queimadores, da robusta Linha 700, foi concebido para chefs que exigem potência e fiabilidade no seu dia a dia. Com um design pensado para a eficiência energética e a máxima segurança, permite um controlo preciso da confeção, crucial para garantir a qualidade constante dos pratos, mesmo durante os períodos de maior afluxo. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade excecional e facilidade de manutenção, protegendo o seu investimento a longo prazo.

## Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores — Características Técnicas

<b>Potência Total</b>	30.6 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x750x880h mm
<b>Peso</b>	77 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Encimera</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm
<b>Número de Queimadores</b>	4 (niquelados, alto rendimento)
<b>Características de Segurança</b>	Chama piloto e termopar em todos os queimadores
<b>Base</b>	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura
<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da encimera
<b>Grelha Superior</b>	Ferro fundido

## Compatibilidade

Utilização de painéis de grande diâmetro (altura mínima de chaminé)

## Aplicações Profissionais

---

Este fogão é a escolha ideal para estabelecimentos que enfrentam picos de trabalho intensos, como restaurantes com elevada rotação de clientes, hotéis com serviço de buffet contínuo ou cozinhas de catering que necessitam de versatilidade e rapidez na confeitura. Perfeito para a preparação simultânea de vários pratos, desde guisados a fervuras e salteados, respondendo às exigências de uma ementa diversificada. A sua concepção robusta e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em qualquer ambiente profissional que preze a higiene e a produtividade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue este equipamento é a sua combinação de alta potência com funcionalidades de segurança e um design focado na durabilidade. A encimera de 1.5mm em aço AISI 304, embutida, não só confere uma resistência superior, como também facilita a limpeza e minimiza a acumulação de sujidade. O sistema de elevação da encimera para manutenção simplifica as inspeções e reparações, reduzindo o tempo de inatividade. Para o Chef Executivo, a presença de chama piloto e termopar em cada queimador significa controlo total e tranquilidade, enquanto as patas reguláveis garantem uma adaptação ergonómica a qualquer espaço de trabalho, fundamental para a equipa da cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a potência total deste fogão a gás??

*Este fogão industrial oferece uma potência total robusta de 30.6 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma performance consistente para as suas necessidades de confeitura.*

### O fogão é seguro para utilização contínua em cozinhas profissionais??

*Sim, todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança, garantindo uma utilização segura e fiável em ambientes de alta exigência, conforme as normas para equipamentos de restauração.*

### Que tipo de painéis ou utensílios podem ser usados nos queimadores??

*Os queimadores são concebidos para acomodar painéis de grande diâmetro, graças à altura mínima da chaminé, e as grelhas em ferro fundido oferecem estabilidade para diversos tipos de utensílios de confeitura.*

### Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento??

*A limpeza é simplificada pela encimera embutida de aço inoxidável AISI 304. Para manutenções mais profundas, o sistema de elevação da encimera permite um acesso fácil aos componentes internos, reduzindo o tempo de inatividade.*

**Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos??**

*É ideal para restaurantes de médio a grande porte, cozinhas de hotelaria, empresas de catering e qualquer estabelecimento que exija um equipamento de confeitaria robusto, eficiente e seguro para uso intensivo.*