

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F750E	Modelo:	CB4F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786188

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CB4F750E
EAN	8437006786188

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 4 queimadores de alto rendimento, corpo em aço inoxidável e pés ajustáveis. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descrição Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este fogão profissional de quatro queimadores foi concebido para oferecer um desempenho excepcional e durabilidade superior nas cozinhas mais exigentes. Equipado com queimadores niquelados de alto rendimento e uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, este equipamento garante uma distribuição de calor eficiente e segurança operacional. A sua bancada de trabalho embutida de 1.5 mm de espessura e as pernas ajustáveis em altura asseguram estabilidade e adaptabilidade a qualquer espaço de trabalho, tornando-o um pilar fundamental para a confeção diária de refeições em grande volume.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração, este fogão a gás destaca-se pela sua versatilidade e fiabilidade. A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. A inclusão de um termopar de segurança é crucial para a tranquilidade da sua equipa, protegendo contra fugas de gás acidentais. É a solução perfeita para quem procura um equipamento de confeção potente e seguro, capaz de suportar o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Características Técnicas

Potência	26 kW
Peso	63 kg
Dimensões (LxPxA)	800x750x880 mm
Material Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material Placa Superior	Aço Inoxidável AISI 304 (1.5 mm)
Queimadores	4 (niquelados)
Grelha Superior	Aço cromado

Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem dos queimadores niquelados neste fogão industrial?

Os queimadores niquelados oferecem um rendimento calorífico superior e maior durabilidade, resistindo melhor à corrosão e ao desgaste intensivo de uma cozinha profissional.

O que é o aço inoxidável AISI 304 e por que é importante?

O aço inoxidável AISI 304 é uma liga de alta qualidade, reconhecida pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, tornando-o ideal para ambientes de cozinha com rigorosas exigências de higiene.

Qual a função do termopar de segurança?

O termopar de segurança é um dispositivo essencial que deteta a ausência de chama, cortando automaticamente o fornecimento de gás para evitar fugas e garantir a máxima segurança na sua cozinha.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este modelo é perfeitamente adequado para restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas e outros negócios de hotelaria que necessitem de um equipamento de confeção robusto e de alta performance.

Como devo realizar a limpeza e manutenção deste fogão?

A limpeza deve ser feita regularmente com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos. A manutenção periódica por técnicos especializados é recomendada para garantir o bom funcionamento e prolongar a vida útil do equipamento.