

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás 4 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC4F900E	<b>Modelo:</b>	HRC4F900E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006782302

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRC4F900E
<b>EAN</b>	8437006782302

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores e forno GN 2/1 integrado, ideal para cozinhas de alta exigência que procuram durabilidade e eficiência.

## Descricao Completa

Para cozinhas de alta performance que exigem fiabilidade e eficiência, este **fogão a gás profissional** de 4 queimadores com forno GN 2/1 é a solução definitiva. Concebido para suportar os ritmos intensos de restaurantes e hotéis, este equipamento assegura uma confeção precisa e um elevado rendimento calórico, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a bancada de 2mm garantem durabilidade e resistência à corrosão, essenciais num ambiente profissional.

### fogão a gás profissional — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Bancada Superior</b>	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm de espessura)
<b>Tipo de Queimadores</b>	Niquelados, alto rendimento calorífico
<b>Número de Queimadores</b>	4
<b>Potência Queimadores</b>	2x 10,5 kW + 2x 8,5 kW
<b>Potência Total a Gás</b>	38 kW
<b>Grelha Superior</b>	Fundição
<b>Tipo de Forno</b>	Gastronorm 2/1
<b>Dimensões Úteis Forno GN 2/1</b>	570x662x317h mm
<b>Dimensões Indicativas Forno 'Maxi'</b>	900x662x317h mm
<b>Válvula Termostática Forno</b>	Sim (de série)

<b>Acendimento Forno</b>	Automático
<b>Chama Piloto (queimadores)</b>	Sim (incorporada)
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Grelha Forno</b>	Antivibração, removível
<b>Guias Forno</b>	Fácil extração (para limpeza)
<b>Sistema de Elevação Bancada</b>	Sim (para manutenção/reparação)
<b>Patas</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Vedante</b>	Fibra de vidro, alta resistência
<b>Chaminé</b>	Altura mínima para caçarolas de grande diâmetro
<b>Portas do Móvel</b>	Opcionais
<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	800x930x880 mm
<b>Peso Líquido</b>	98 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento de confeitaria é a escolha ideal para estabelecimentos que não comprometem na qualidade e rapidez de serviço. Desde a preparação de pratos de ementa em restaurantes de serviço à la carte, até à gestão da mise en place em buffets de hotel, a sua capacidade de resposta é notável. É particularmente adequado para cozinhas com volumes elevados, onde a rapidez na confeitaria e a uniformidade dos resultados são cruciais para a satisfação do cliente e a otimização da operação. A inclusão de um forno GN 2/1 permite assar, gratinar ou manter pratos quentes em grande escala, suportando uma ementa variada.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção deste fogão com forno distingue o seu negócio pela atenção aos detalhes técnicos e operacionais. A bancada superior em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura não só confere uma resistência superior ao desgaste e impactos, como também simplifica a limpeza diária, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP. O sistema de elevação da bancada é um

benefício direto para a sua equipa de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade do equipamento. Com a chama piloto e o termopar de segurança em cada queimador, a tranquilidade na operação é assegurada, protegendo tanto o pessoal como o investimento.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade e as dimensões úteis do forno integrado neste fogão??**

*O forno é compatível com tabuleiros Gastronorm 2/1. As suas dimensões úteis são de 570x662x317h mm, oferecendo um espaço generoso para grandes preparações.*

### **Quais são os materiais de construção principais deste equipamento e qual a sua espessura??**

*O corpo do fogão e a bancada superior são construídos em aço inoxidável AISI 304. A bancada tem uma robusta espessura de 2 mm, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.*

### **Como são garantidas as condições de segurança na utilização dos queimadores??**

*Cada queimador está equipado com uma chama piloto e um termopar de segurança. Estas características asseguram um controlo constante da chama e interrompem o fornecimento de gás em caso de falha, prevenindo acidentes.*

### **O sistema de limpeza e manutenção deste fogão é prático para uma cozinha movimentada??**

*Sim, foi concebido para facilitar a higiene e manutenção. Possui guias de forno de fácil extração para uma limpeza profunda e um sistema de elevação da bancada que simplifica intervenções técnicas.*

### **Quais as dimensões totais deste fogão a gás com móvel??**

*As dimensões totais do equipamento são 800 mm de largura, 930 mm de profundidade e 880 mm de altura. Estas medidas são importantes para o planeamento do espaço na sua cozinha.*