

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores Bancada 750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F750S	Modelo:	C2F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C2F750S
EAN	8437006768764

Descricao Resumida

Fogão industrial de bancada a gás com 2 queimadores de alta performance, corpo em aço inox AISI 304 e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Bancada — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade deste fogão profissional de bancada, uma solução robusta e compacta, ideal para cozinhas com espaço otimizado. Concebido com materiais de alta qualidade e tecnologia avançada, este equipamento garante um desempenho excepcional para a confecção de pratos diversos, desde as entradas mais delicadas aos pratos principais mais exigentes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior e uma higiene impecável, elementos cruciais para o seu negócio.

Este aparelho de confecção distingue-se pelos seus queimadores de alto rendimento, que proporcionam um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se em poupança de tempo e energia. A segurança é uma prioridade, com a inclusão de uma chama piloto e termopar em todos os queimadores, oferecendo tranquilidade durante a utilização. Além disso, o design inteligente com bancada elevatória facilita as operações de limpeza e manutenção, garantindo uma longevidade superior ao equipamento.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha perfeita para estabelecimentos de restauração, hotelaria e catering que procuram um equipamento de confiança e alta performance. É ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, food trucks e cozinhas de apoio onde o espaço é um fator crítico, mas a qualidade da confecção não pode ser comprometida. A sua versatilidade permite cozinhar com panelas de grande diâmetro, adaptando-se a uma vasta gama de necessidades culinárias profissionais. A mobilidade facilitada pelos pés ajustáveis permite a sua integração em diferentes configurações de bancada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Fogão Industrial de Bancada
Número de Queimadores	2

Característica	Detalhe
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro Fundido
Queimadores	Niquelados com Alto Rendimento Calorífico
Sistema de Segurança	Chama Piloto e Termopar de Segurança em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da bancada para manutenção/reparação
Pés	Aço Inoxidável, Reguláveis em Altura
Bancada	Embutida em Aço Inoxidável AISI 304, Espessura 1.5 mm
Potência	15.3 kW
Peso	29 kg
Dimensões (LxPxA)	400x750x335h mm

Perguntas Frequentes

Qual é o tipo de energia utilizada por este fogão?

Este fogão utiliza gás, conforme indicado pela presença de chama piloto e termopar de segurança nos queimadores, características comuns em equipamentos a gás.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, devido ao seu design compacto de bancada e dimensões de 400x750x335h mm, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, sem comprometer a capacidade de confeitura.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza e manutenção são simplificadas pelo sistema de elevação da bancada, permitindo acesso fácil aos componentes internos para uma higiene eficaz e intervenções técnicas.

Os pés são ajustáveis para diferentes alturas de bancada?

Sim, o fogão está equipado com pés em aço inoxidável que podem ser regulados em altura, proporcionando flexibilidade na instalação e adaptação a diversas configurações de cozinha.

Qual a durabilidade esperada do fogão em ambiente profissional?

Construído em aço inoxidável AISI 304 com uma bancada de 1.5 mm de espessura, este fogão é projetado para suportar as exigências de um ambiente profissional, garantindo uma longa vida útil e desempenho consistente.