

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



Fogão a Gás de Bancada 2 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB2F600S	Modelo:	HRCB2F600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786690

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB2F600S
EAN	8437006786690

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada com 2 queimadores e forno GN 1/1. Ideal para cozinhas compactas, oferece alta eficiência e durabilidade para serviço contínuo.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura maximizar a eficiência em espaços reduzidos, o **fogão a gás bancada** profissional com forno GN 1/1 é a solução ideal. Concebido para cozinhas de alta exigência, este equipamento de confeitaria oferece a versatilidade de dois queimadores de alto rendimento combinados com um forno funcional, perfeito para a preparação de uma ementa diversificada e para um serviço ininterrupto em restaurantes, snack-bares e cafeterias.

Fogão a gás bancada — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, espessura 1,5 mm
Queimadores Superiores	2, niquelados, alto rendimento calorífico (5,5 kW cada)
Chama Piloto	Sim, em todos os queimadores
Termopar de Segurança	Sim
Grelha Superior	Ferro fundido
Forno	Gastronorm GN 1/1, com ignição automática
Válvula Termostática Forno	De série
Grelha do Forno	Antiderrapante, removível
Guias do Forno	De fácil remoção para limpeza
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável

Potência Total a Gás	11 kW
Dimensões Úteis Forno (L x P x A)	570 x 495 x 317 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	400 x 600 x 335 mm
Peso Líquido	21 kg

Aplicações Profissionais

Concebido para a dinâmica exigente de restaurantes de pequena e média dimensão, este fogão adapta-se perfeitamente a cafetarias, snack-bares e cozinhas de apoio em hotelaria. A sua capacidade de bancada é ideal para estabelecimentos com espaço limitado, permitindo uma `mise en place` eficiente e a preparação de pratos quentes, grelhados e assados simultaneamente. Garante um fluxo de trabalho otimizado mesmo nos picos de serviço, fundamental para manter a qualidade e a rapidez na entrega ao cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e fácil higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. A combinação de queimadores niquelados de alta potência com um forno GN 1/1 versátil permite ao seu negócio expandir a oferta culinária sem comprometer o espaço. A integração de sistemas de segurança como o termopar e a chama piloto, juntamente com a superfície elevável para manutenção, minimiza o tempo de inatividade e maximiza a produtividade na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de um fogão a gás de bancada com forno integrado??

Um fogão a gás de bancada com forno integrado, como este modelo Linha 600, otimiza o espaço da sua cozinha, oferecendo duas funções essenciais de confeção num só equipamento. Permite cozinhar e assar simultaneamente, ideal para estabelecimentos com áreas de trabalho limitadas.

Como posso garantir a segurança ao utilizar este equipamento a gás??

Este fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores e chama piloto, que cortam o fornecimento de gás em caso de falha da chama. Recomenda-se a instalação por um profissional certificado e a verificação periódica das ligações de gás.

Este fogão é fácil de limpar e manter??

Sim, o corpo em aço inoxidável AISI 304 e as guias removíveis do forno facilitam a limpeza diária. Além disso, o sistema de elevação da superfície dos queimadores permite um acesso rápido para manutenção, minimizando interrupções na sua operação.

Que tipo de painéis e tabuleiros são compatíveis com este fogão e forno??

Os queimadores são concebidos para painéis de grande diâmetro, e o forno é compatível com tabuleiros gastronorm GN 1/1. Isto oferece flexibilidade para uma vasta gama de preparações culinárias, desde sopas a assados e gratinados.

Qual a potência total do equipamento e dos queimadores individuais??

A potência total a gás é de 11 kW, com dois queimadores superiores de 5,5 kW cada. Esta configuração garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção eficiente em cozinhas profissionais exigentes.