

# 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



Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCB2F600S	<b>Modelo:</b>	HRCB2F600S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786690

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCB2F600S
<b>EAN</b>	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.

## Descrição 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-bars e cafeterias.

### Fogão a gás bancada — Características Técnicas

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

<b>Potência Total a Gás</b>	11 kW
<b>Dimensões Úteis Forno (L x P x A)</b>	570 x 495 x 317 mm
<b>Dimensões Totais (L x P x A)</b>	400 x 600 x 335 mm
<b>Peso Líquido</b>	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.*