

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Gás Profissional 4 Queimadores Forno GN 2/1 Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC4F750S	<b>Modelo:</b>	HRC4F750S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768818

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRC4F750S
<b>EAN</b>	8437006768818

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores de alto rendimento e forno GN 2/1. Ideal para cozinhas de restauração, oferece durabilidade e eficiência.

## Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo acelerado de uma cozinha profissional, o fogão a gás com 4 queimadores da Linha 700 oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitaria diária. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e a bancada de 1,5 mm de espessura garantem durabilidade e higiene, enquanto os queimadores niquelados de alto rendimento asseguram uma distribuição de calor superior. Este equipamento é a base sólida para a sua equipa culinária, permitindo preparar múltiplas ementas com precisão e confiança.

### Fogão a gás profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x P x A)</b>	800x750x345 mm
<b>Potência a Gás</b>	30,6 kW
<b>Peso Líquido</b>	49 kg
<b>Potência Queimadores</b>	2x 8,5 kW + 2x 6,8 kW
<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
<b>Forno</b>	Gastronorm 2/1
<b>Dimensões Úteis Forno</b>	570x662x317h mm (modelo normal)   870x662x317h mm (modelo MAXI)
<b>Grelha Superior</b>	Fundição
<b>Grelha Forno</b>	Antivómito, removível
<b>Válvula Forno</b>	Termostática de série

<b>Acendimento Forno</b>	Automático
<b>Queimadores</b>	Com chama piloto incorporada, niquelados
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da bancada para manutenção, guias do forno de fácil extração
<b>Vedante</b>	Fibra de vidro, alta resistência
<b>Patas</b>	Aço inoxidável reguláveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este fogão industrial é o pilar para cozinhas de restaurantes, hotelaria, catering e espaços de restauração rápida que necessitam de um desempenho contínuo e fiável. É perfeitamente adequado para o Chef Executivo que gere um volume elevado de serviço, permitindo a confeção simultânea de pratos com diferentes necessidades de temperatura, desde refogados rápidos a assados lentos no forno Gastronorm 2/1. A sua integração na Linha 700 facilita a criação de uma estação de trabalho coesa e funcional.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue esta placa de confeção a gás profissional é a sua combinação de potência e inteligência de design. Com queimadores que incorporam chama piloto e termopar de segurança, a eficiência energética alia-se à tranquilidade operacional. O sistema de elevação da bancada e as guias do forno de extração fácil simplificam a manutenção, reduzindo o tempo de inatividade da cozinha. O forno Gastronorm 2/1 com acendimento automático e grelha antivómito removível reflete um pensamento prático para o dia-a-dia, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima produtividade.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade e tipo de forno deste fogão a gás??

*O forno integrado possui capacidade Gastronorm 2/1, ideal para uma vasta gama de tabuleiros e assadeiras padrão. As dimensões úteis são 570x662x317h mm.*

### Como é a manutenção e limpeza do equipamento??

*A bancada pode ser elevada para facilitar a manutenção e reparação. As guias do forno são de fácil extração, permitindo uma limpeza rápida e eficaz.*

**O fogão é adequado para que tipo de estabelecimento??**

*Este fogão, parte da Linha 700, é robusto e eficiente, sendo perfeito para restaurantes de médio a grande porte, hotéis e cozinhas de produção intensiva que exigem durabilidade e rendimento.*

**Quais são as principais características de segurança??**

*O equipamento está dotado de termopar de segurança em todos os queimadores e inclui chama piloto, garantindo uma operação segura e fiável em ambientes profissionais.*

**É possível instalar este fogão numa bancada existente ou como unidade autónoma??**

*Sim, graças às suas patas de aço inoxidável reguláveis em altura, pode ser instalado como uma unidade autónoma ou integrado numa linha de confeção profissional, oferecendo flexibilidade de design para a sua cozinha.*