

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 Gás Profissional 4 Queimadores Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F750S	Modelo:	HRC4F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768818

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC4F750S
EAN	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

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

Acendimento Forno	Automático
Queimadores	Com chama piloto incorporada, niquelados
Segurança	Termopar de segurança
Manutenção	Sistema de elevação da bancada para manutenção, guias do forno de fácil extração
Vedante	Fibra de vidro, alta resistência
Patas	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.