

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás 4 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900 C4F900S

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC4F900S	<b>Modelo:</b>	HRC4F900S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006769891

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRC4F900S
<b>EAN</b>	8437006769891

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 4 queimadores de alto rendimento e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em inox para cozinhas intensivas.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais em Portugal, este **fogão a gás com forno** de 4 queimadores, parte integrante da robusta Linha 900, garante um desempenho superior e fiabilidade inigualável. Com uma construção integral em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e a higiene indispensáveis para ambientes de restauração intensiva. Ideal para equipas que procuram otimizar a confeção diária, desde o pré-preparo ao serviço contínuo, assegurando que cada prato atinge a perfeição.

### fogão a gás com forno — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fogão a Gás com Forno
<b>Linha</b>	Linha 900
<b>Número de Queimadores</b>	4
<b>Potência Queimadores</b>	2x 10,5 kW + 2x 8,5 kW
<b>Potência Total a Gás</b>	38 kW
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Encimera</b>	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
<b>Grelha Superior</b>	Fundição
<b>Forno Integrado</b>	Sim, Gastronorm GN 2/1
<b>Dimensões Úteis Forno GN 2/1</b>	570 x 662 x 317h mm
<b>Forno Maxi</b>	900 x 662 x 317h mm (Dimensões indicadas, comparar com GN 2/1)

<b>Válvula Termostática Forno</b>	De série
<b>Acendimento do Forno</b>	Automático
<b>Chama Piloto</b>	Em todos os queimadores
<b>Termopar de Segurança</b>	Sim
<b>Guias do Forno</b>	De fácil extração para limpeza
<b>Vedante</b>	Fibra de vidro de alta resistência
<b>Sistema de Elevação da Encimera</b>	Para manutenção ou reparação
<b>Patas</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura
<b>Dimensões Úteis (AxLxP)</b>	800x930x335 mm (referência do fabricante)
<b>Peso Líquido</b>	65 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este equipamento versátil é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras e operações de catering que requerem uma capacidade de confeção elevada e consistente. Seja para o *chef executivo* que supervisiona a criação de ementas complexas, ou para o *diretor de F&B* que gere a eficiência operacional, o fogão a gás com forno integrado adapta-se a diversas metodologias, desde cozeduras lentas no forno GN 2/1 a frituras rápidas nos potentes queimadores. A sua construção robusta garante que o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou jantar, mesmo com 80 ou mais *covers*, é sustentado sem falhas, mantendo a qualidade constante.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A sua cozinha merece um parceiro à altura dos desafios diários. Este fogão distingue-se pela combinação de uma superfície de confeção de alto rendimento com um forno gastronorm de grande capacidade, permitindo múltiplas preparações em simultâneo. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304, conhecida pela resistência à corrosão e facilidade de higienização, significa um investimento a longo prazo para o seu negócio. Além disso, as características como o sistema de elevação da bancada para manutenção e os termopares de segurança em todos os queimadores, evidenciam um design focado na segurança operacional e na otimização dos tempos de intervenção técnica, minimizando interrupções no serviço.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade e principais características do forno integrado neste fogão a gás??**

*O forno tem uma capacidade Gastronorm GN 2/1 (570x662x317h mm) e conta com acendimento automático e válvula termostática de série para um controlo preciso da temperatura. As suas guias são de fácil extração, otimizando a limpeza.*

### **Como é facilitada a manutenção e limpeza deste equipamento??**

*Este modelo inclui um sistema inovador de elevação da bancada, permitindo um acesso facilitado para manutenção ou reparação. As guias do forno são de fácil extração e a grelha superior em fundição é removível, simplificando significativamente as rotinas de limpeza.*

### **Que sistemas de segurança estão integrados no fogão a gás??**

*Para a segurança da sua equipa, o fogão está equipado com chama piloto em todos os queimadores e termopares de segurança. Estes componentes são cruciais para prevenir fugas de gás e garantir uma operação fiável em todas as condições.*

### **Qual o material de construção e qual a sua durabilidade para uso profissional??**

*O corpo e a bancada são fabricados em aço inoxidável AISI 304, com a bancada a ter uma espessura de 2 mm. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para a longevidade do equipamento em cozinhas de alto tráfego.*

### **Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas profissionais e qual a sua instalação??**

*Este fogão é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem equipamentos de alta performance. É um modelo de bancada, com patas em aço inoxidável reguláveis em altura, que permite uma instalação flexível e adaptável ao seu espaço de trabalho.*