

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional Linha 700 c/ Forno GN 2/1 e 4 Queimadores

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F750S	Modelo:	HRCB4F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786096

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F750S
EAN	8437006786096

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores de alta potência e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em AISI 304, ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

A cozinha profissional exige equipamentos que combinem robustez com eficiência, e este **fogão a gás profissional** Linha 700 foi concebido para responder a essas necessidades. Com quatro queimadores de alto rendimento e um forno gastronorm 2/1 integrado, permite otimizar o fluxo de trabalho e garantir resultados de confeitura superiores. A sua construção em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, assegura durabilidade e uma limpeza sem esforço, essencial em ambientes de alta exigência como restaurantes e hotéis.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a gás com forno
Linha	Linha 700
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Material Grelha Superior	Fundição
Número de Queimadores	4
Potência dos Queimadores	2x 7,5 kW + 2x 5,5 kW
Potência Total a Gás	26 kW
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1 com acendimento automático e válvula termostática
Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm

Dimensões do Equipamento	800x750x335 mm
Peso Líquido	40 kg
Características de Segurança	Chama piloto, Termopar de segurança em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da bancada, guias do forno de fácil extração
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para chefes de cozinha e diretores de F&B que procuram otimizar a produtividade e a versatilidade. Perfeito para restaurantes com alto volume de serviço, cozinhas de hotelaria que necessitam de uma solução robusta para confeitaria, ou estabelecimentos de catering que exigem fiabilidade e rapidez. A capacidade do forno GN 2/1 permite preparar grandes quantidades de alimentos simultaneamente, desde assados a guisados, facilitando a gestão da ementa em picos de procura e durante a "mise en place".

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este **fogão industrial com forno** Linha 700 é a sua combinação de potência, segurança e facilidade de manutenção. Os queimadores niquelados de alto rendimento garantem uma distribuição de calor uniforme e controlo preciso da temperatura, crucial para qualquer confeitaria. O sistema de elevação da bancada e as guias de forno extraíveis simplificam significativamente as rotinas de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo as rigorosas normas HACCP. É um investimento que se traduz em eficiência operacional e tranquilidade para a sua equipa, permitindo-lhe focar-se na excelência culinária.

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir as normas de higiene em cozinhas profissionais e manter o equipamento como novo por mais tempo.

Este fogão a gás é adequado para uma cozinha com espaço limitado??

Com dimensões de 800x750x335 mm (equipamento) e a designação de "bancada", este fogão é otimizado para integrar-se eficientemente em diferentes layouts de cozinha. A sua configuração compacta com forno integrado é ideal para maximizar o aproveitamento do espaço sem comprometer a capacidade de confeitura.

Como se processa a limpeza e manutenção do forno??

O forno possui guias de fácil extração e uma grelha antivómito removível, simplificando significativamente a limpeza diária. Além disso, o sistema de elevação da bancada permite um acesso rápido e fácil para manutenção ou reparações, minimizando o tempo de inatividade.

Quais as características de segurança deste equipamento de confeitura??

Para a segurança da sua equipa, o fogão incorpora chama piloto e um termopar de segurança em todos os queimadores. Estas características garantem que o fornecimento de gás é interrompido em caso de extinção acidental da chama, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro.

Qual o rendimento calorífico dos queimadores??

Os fogões superiores são niquelados e foram concebidos para um grande rendimento calorífico. Os queimadores individuais têm potências de 7,5 kW (x2) e 5,5 kW (x2), totalizando 26 kW, permitindo uma confeitura rápida e eficiente para as necessidades da sua cozinha.