

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás de Bancada 2 Queimadores Linha 700 FG2ECON

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRFG2ECON	<b>Modelo:</b>	HRFG2ECON
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006768566

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRFG2ECON
<b>EAN</b>	8437006768566

### Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 2 queimadores para confeitura rápida e segura. Construção robusta em inox, limpeza fácil e termopar de segurança.

## Descrição Completa

Para o Chef Executivo que procura eficiência sem comprometer a segurança, este fogão a gás de bancada de 2 queimadores da Linha 700 é a solução ideal. Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, permite uma confeitura rápida e controlada, otimizando o tempo de serviço. A sua estrutura em aço inoxidável e as grelhas removíveis simplificam a manutenção diária, garantindo um ambiente de trabalho higiênico e produtivo.

### fogão a gás bancada — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	634 x 427 x 181 mm
<b>Potência Total a Gás</b>	6,6 kW
<b>Potência por Queimador</b>	2x 3,3 kW
<b>Peso Líquido</b>	9 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Grelha</b>	Aço cromado, removível
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura
<b>Entrada de Gás</b>	Intercambiável na lateral

### Aplicações Profissionais

Ideal para a dinâmica de um restaurante de pequena a média dimensão, este fogão de 2 queimadores Linha 700 é perfeito para a mise en place e o serviço contínuo durante os períodos de maior afluência. A sua capacidade de aquecimento rápido é uma mais-valia para a confeitura de

guarnições, molhos ou para manter pratos quentes, garantindo que a sua ementa é servida com a qualidade e pontualidade esperadas. Adapta-se também a cozinhas de hotelaria ou snack-bares que necessitam de um equipamento compacto e fiável.

## **Fogão a Gás Bancada — Principais Vantagens**

---

A escolha deste equipamento significa investir na eficiência operacional e na segurança da sua equipa. Com um corpo em aço inoxidável e uma grelha removível em aço cromado, a limpeza torna-se uma tarefa rápida e menos dispendiosa, prolongando a vida útil do equipamento e cumprindo as normas HACCP. O termopar de segurança integrado oferece paz de espírito, minimizando riscos na cozinha. Além disso, as pernas ajustáveis em altura e a entrada de gás intercambiável conferem uma flexibilidade de instalação que se adapta perfeitamente ao layout da sua cozinha, garantindo um fluxo de trabalho otimizado.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como posso garantir a limpeza e manutenção eficiente do fogão a gás??**

*A estrutura em aço inoxidável e a grelha removível em aço cromado facilitam a limpeza diária com produtos adequados para superfícies de cozinha. Recomenda-se a remoção regular de resíduos alimentares e gordura para manter o desempenho e a higiene do equipamento.*

### **Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado??**

*Sim, com dimensões de 634x427x181 mm, este fogão de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas mais compactas. A sua configuração com dois queimadores oferece funcionalidade essencial sem ocupar uma área excessiva na sua linha de confeção.*

### **Quais os benefícios do termopar de segurança neste equipamento??**

*O termopar de segurança é um dispositivo essencial que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Esta funcionalidade é crucial para prevenir fugas de gás e garantir a segurança do ambiente de trabalho e da sua equipa na cozinha profissional.*

### **É possível adaptar a instalação de gás deste fogão à minha cozinha??**

*Sim, este fogão possui uma entrada de gás intercambiável na lateral, o que oferece maior flexibilidade durante a instalação. Permite adaptar a ligação de gás de forma mais conveniente ao layout existente na sua cozinha, seja em restaurantes ou hotéis.*

### **Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este modelo de fogão??**

*Este fogão é particularmente vantajoso para pequenos e médios restaurantes, snack-bares, ou secções de cozinha em hotéis que necessitam de uma solução de confeção compacta mas potente. É ideal para locais que exigem rapidez na preparação de refeições e um controlo preciso da*

*temperatura.*