

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



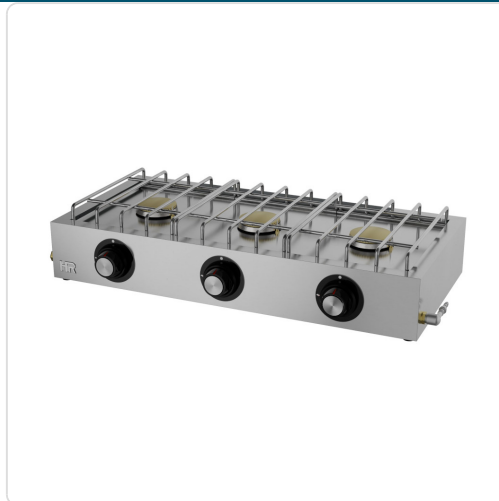
Hotelequip.pt

Fogão a Gás Bancada 3 Queimadores Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG3ECON	Modelo:	HRFG3ECON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768573

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFG3ECON
EAN	8437006768573

Descricao Resumida

Fogão a gás de bancada profissional, 3 queimadores, com corpo em aço inoxidável e termopar de segurança para uma confeitura rápida e eficiente na sua cozinha.

Descricao Completa

Este fogão a gás de bancada, da robusta Linha 700, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na confeitura. Com três queimadores potentes, este equipamento acelera o processo de preparação dos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua confeitura em aço inoxidável garante uma limpeza simplificada e resistência a ambientes exigentes, crucial para manter elevados padrões de higiene e funcionalidade contínua.

Fogão a Gás de Bancada — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	890 x 427 x 181 mm
Potência Total a Gás	9,9 kW
Potência por Queimador	3 x 3,3 kW
Peso Líquido	12 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Material das Grades	Aço Cromado (removíveis)
Sistema de Segurança	Termopar
Características Adicionais	Pernas ajustáveis em altura, entrada de gás lateral intercambiável

Aplicações Profissionais

Concebido para a exigência de cozinhas de alta rotação, este fogão a gás de bancada é ideal para restaurantes de média dimensão, snack-bars movimentados, ou como complemento num buffet de hotel. A sua capacidade de resposta rápida é valiosa para a "mise en place" e para o serviço

contínuo, garantindo que a sua equipa consegue gerir o "rush" do almoço ou do jantar com total confiança e eficiência. É a peça central para a confeção de pratos que requerem controlo preciso da temperatura e agilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua robustez e facilidade de integração. Ao optar por este fogão da Linha 700, investe numa solução que minimiza o tempo de inatividade através da sua manutenção simplificada e componentes duráveis. O termopar de segurança é uma garantia adicional que protege a sua operação e a sua equipa, enquanto a versatilidade das pernas ajustáveis e da entrada de gás intercambiável assegura que se adapta perfeitamente ao layout da sua cozinha, independentemente das suas necessidades específicas.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem deste fogão a gás de bancada para uma cozinha profissional??

A sua configuração de 3 queimadores de alta potência (3.3 kW cada) aliada à construção robusta em aço inoxidável, permite uma confeção rápida e eficiente, ideal para picos de trabalho em restaurantes. O design compacto e a segurança do termopar garantem fiabilidade.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento??

Este fogão foi concebido para uma limpeza simplificada, com um corpo em aço inoxidável de fácil higienização e grades removíveis em aço cromado. Recomenda-se a limpeza diária após o uso para manter a eficiência e a conformidade com as normas de higiene.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos de restauração??

É perfeito para cozinhas de restaurantes, snack-bares, ou pequenos hotéis que necessitem de uma solução de confeção a gás potente e compacta. A sua integração na Linha 700 assegura compatibilidade com outros equipamentos modulares.

Quais as dimensões e requisitos de instalação deste fogão??

O fogão apresenta dimensões úteis de 890x427x181 mm, sendo um equipamento de bancada. Possui pernas ajustáveis em altura e uma entrada de gás lateral intercambiável, facilitando a adaptação ao seu espaço de trabalho.

Que características de segurança possui este equipamento??

A segurança é primordial neste fogão, que inclui termopar em todos os queimadores, um sistema que interrompe o fornecimento de gás em caso de falha da chama. O corpo em aço inoxidável e as pernas ajustáveis também contribuem para a estabilidade e segurança operacional.