

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão a Gás com Placa Radiante e 2 Queimadores | 800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRPR2F7508E	<b>Modelo:</b>	PR2F7508E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006772761

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	PR2F7508E
<b>EAN</b>	8437006772761

### Descricao Resumida

Este fogão a gás profissional, com placa radiante de 15mm e dois queimadores, oferece versatilidade e durabilidade para a sua cozinha.

## Descricao Completa

Este robusto fogão a gás combina uma placa radiante de 15mm de espessura com dois queimadores potentes, garantindo a máxima versatilidade na sua cozinha profissional. Concebido para enfrentar os desafios de um serviço contínuo, permite tanto a cozedura tradicional a temperaturas estáveis como o aquecimento rápido, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade das suas confeções. É o equipamento ideal para cozinheiros que procuram eficiência e precisão no dia-a-dia.

### placa radiante a gás — Características Técnicas

<b>Potência Total</b>	22.3 kW
<b>Peso</b>	100 kg
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800x750x881h mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Placa Radiante</b>	15 mm
<b>Espessura da Bancada</b>	1.5 mm
<b>Ignição</b>	Piezoelétrica
<b>Recursos de Segurança</b>	Queimador Piloto, Termopar de Segurança
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura

### Aplicações Profissionais

Este fogão é a solução ideal para chefs executivos que gerem cozinhas de restaurantes de alta afluência, buffets de hotéis ou operações de catering que exigem equipamentos fiáveis e

multifuncionais. A placa radiante é perfeita para manutenção de temperatura de molhos e guarnições, enquanto os queimadores independentes agilizam a fervura, fritura ou salteados, permitindo uma transição fluida entre diferentes técnicas culinárias durante o pico de serviço. Contribui significativamente para uma "mise en place" eficiente e um serviço de ementa diversificado.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A escolha deste equipamento significa investir na durabilidade e no desempenho superior, essenciais para qualquer cozinha que opere sob pressão. Ao combinar a robustez do aço inoxidável AISI 304 com uma placa de cozedura de 15mm de alta resistência, este fogão garante uma vida útil prolongada e uma distribuição de calor excepcional. A segurança é primordial, com queimador piloto e termopar integrados, oferecendo paz de espírito à sua equipa e conformidade com as normas. A sua funcionalidade híbrida permite uma otimização do espaço e dos recursos, diferenciando-o das soluções de confeção convencionais.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como devo realizar a manutenção e limpeza diária deste fogão??**

*A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e panos macios, evitando abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável AISI 304. Para a placa radiante, recomenda-se a remoção de resíduos após cada uso e uma limpeza profunda semanal para otimizar o desempenho.*

### **Este equipamento é adequado para cozinhas com alto volume de produção??**

*Sim, com uma potência total de 22.3 kW e construção robusta em aço AISI 304, este fogão é concebido para as exigências de cozinhas profissionais de grande volume. A placa de 15mm de espessura e os queimadores asseguram durabilidade e resposta rápida.*

### **Qual o tipo de gás compatível com este fogão industrial??**

*Este fogão está equipado com queimador piloto e ignição piezoelétrica, sendo projetado para funcionamento a gás. Geralmente, é compatível com gás natural ou propano/butano, mas é crucial verificar a configuração específica e as necessidades de instalação.*

### **Como a placa radiante contribui para a eficiência energética da cozinha??**

*A placa radiante permite manter temperaturas constantes com menor consumo de energia após atingir o ponto desejado, sendo ideal para cozedura lenta ou para manter alimentos quentes. Isso reduz a necessidade de múltiplos equipamentos e otimiza o uso do gás.*

### **Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??**

*O aço inoxidável AISI 304 confere ao fogão excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de cozinha profissional. Garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, mantendo a sua aparência.*