

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Fogão a Gás Profissional 2 Queimadores c/ Forno GN 1/1 L.600

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F600E	Modelo:	HRC2F600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786201

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC2F600E
EAN	8437006786201
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Gás
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 2 queimadores com forno GN 1/1 e 15.3kW. Construção em inox AISI 304 para durabilidade e fácil manutenção na sua cozinha.

Descricao Completa

Concebido para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais, este fogão a gás oferece uma solução robusta e eficiente para a sua equipa. Com dois queimadores de alto rendimento e um forno Gastronorm 1/1 integrado, permite otimizar a confeção de múltiplos pratos simultaneamente, garantindo qualidade e rapidez durante o serviço. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma higiene impecável e resistência à corrosão, indispensáveis num ambiente de trabalho contínuo.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno
Linha	600
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (1,5 mm de espessura)
Queimadores Superiores	Niquelados com alto rendimento calorífico (2 unidades)
Potência Queimador 1	8.5 kW
Potência Queimador 2	6.8 kW

Potência Total a Gás	15.3 kW
Grelha Superior	Ferro fundido
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Grelha do Forno	Antiderrapante, removível
Válvula Termostática no Forno	Sim (de série)
Ignição Automática do Forno	Sim
Chama Piloto	Em todos os queimadores
Termopar de Segurança	Sim
Sistema de Manutenção	Superfície superior com elevação para acesso facilitado
Limpeza do Forno	Guias de fácil remoção
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Dimensões Gerais (LxPxA)	800 x 600 x 880 mm
Peso Líquido	57 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de pequeno e médio porte, cafeterias movimentadas ou snack-bares que necessitam de um equipamento compacto, mas sem comprometer a capacidade de confeitão. É perfeitamente adequado para a preparação de pratos principais, acompanhamentos e até mesmo sobremesas, suportando o ritmo de um serviço contínuo. A versatilidade dos queimadores e a capacidade do forno GN 1/1 tornam-no indispensável para ementas diversificadas e otimização do espaço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua robustez e funcionalidade, este equipamento foi pensado para a máxima eficiência e segurança. A utilização de aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, enquanto o termopar de segurança e a chama piloto em cada queimador oferecem tranquilidade à sua equipa. A elevação da superfície para manutenção e as guias removíveis do forno simplificam drasticamente as tarefas de limpeza, resultando em menos tempo de inatividade e maior produtividade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material de construção e durabilidade esperada deste fogão??

Este fogão é fabricado em aço inoxidável AISI 304, tanto no corpo como no tampo de 1,5 mm. Este material confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao uso intenso, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Que tipo de forno está incluído e qual a sua capacidade??

O equipamento dispõe de um forno Gastronorm 1/1, com dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm. Esta capacidade é ideal para o uso de tabuleiros padronizados, otimizando o processo de confeção e a versatilidade da sua ementa.

Quais são as características de segurança deste fogão??

Este fogão está equipado com chama piloto em todos os queimadores e um termopar de segurança. Estes elementos garantem que o fornecimento de gás é automaticamente cortado caso a chama se apague, prevenindo acidentes e aumentando a segurança na sua cozinha.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento??

A manutenção é facilitada pelo sistema de elevação da superfície superior, que permite aceder facilmente aos componentes internos. No forno, as guias são de fácil remoção, simplificando a limpeza profunda e garantindo a higiene do equipamento.

É possível ajustar a altura do fogão??

Sim, o fogão possui pés ajustáveis em altura, fabricados em aço inoxidável. Esta característica permite nivelar o equipamento em diferentes superfícies e adaptá-lo à ergonomia da sua cozinha, garantindo estabilidade e conforto no trabalho.