

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 rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás com Forno, 2 Bicos, 800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F600H	Modelo:	C2F600H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C2F600H
EAN	8437006785143
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	550, 600
Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 bicos e forno integrado, potência de 21.1 kW. Robusto, em inox e ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria robusto e fiável é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem desempenho e durabilidade. Concebido para uso intensivo, oferece uma cozedura precisa e eficiente, combinando dois queimadores de alta potência com um forno espaçoso, perfeito para uma variedade de preparações culinárias em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste aparelho torna-o indispensável em diversos setores, desde restaurantes com grande fluxo de clientes a estabelecimentos de hotelaria e catering. A sua construção em aço inoxidável e os componentes de segurança garantem uma operação contínua e higiénica, enquanto a facilidade de manutenção assegura que a sua equipa possa focar-se na criação de pratos excecionais. É uma peça central para qualquer cozinha profissional ambiciosa.

Características Técnicas

Potência	21.1 kW
Peso	85 kg
Dimensões (Gerais)	800x600x880h mm
Dimensões (Forno Internas)	570x495x317h mm

Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (1.5 mm espessura)
Queimadores Superiores	Niquelados, com chama piloto e termopar de segurança
Grelha Superior	Ferro fundido
Características Adicionais	Sistema de elevação da bancada para manutenção, pés reguláveis em altura, chaminé para panelas de grande diâmetro

Perguntas Frequentes

Que tipo de material é utilizado na construção deste fogão industrial?

Este fogão é construído com corpo e bancada em aço inoxidável AISI 304, garantindo robustez, durabilidade e uma excelente resistência à corrosão e à fácil limpeza em ambientes de cozinha profissional.

Quais são as características de segurança integradas?

O equipamento incorpora chama piloto em todos os queimadores e termopar de segurança, assegurando uma operação segura e prevenindo fugas de gás em caso de extinção acidental da chama.

Como é realizada a manutenção e limpeza do equipamento?

A bancada possui um sistema de elevação inovador, facilitando o acesso para manutenção, reparação e limpeza profunda, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a higiene.

Este fogão é adequado para panelas de grande diâmetro?

Sim, foi concebido com altura mínima de chaminé para permitir a utilização confortável de panelas e recipientes de grande diâmetro, maximizando a versatilidade de confeção.

Em que tipo de estabelecimentos é mais indicado este fogão industrial?

Este fogão é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento fiável, potente e multifuncional para preparar uma vasta gama de pratos.