

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 2 Queimadores Basic 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB2F750E	Modelo:	CB2F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786195

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CB2F750E
EAN	8437006786195
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores de alto rendimento, corpo em inox AISI 304 e pés reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e de fácil limpeza.

Descricao Completa

Fogão Industrial – Principais Vantagens

Este fogão industrial a gás, robusto e fiável, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com um corpo integralmente fabricado em aço inoxidável AISI 304 e uma bancada embutida de 1.5 mm de espessura, este aparelho garante uma resistência superior e uma higiene impecável, elementos cruciais para o setor da restauração e hotelaria. Equipado com dois queimadores superiores niquelados de alto rendimento calorífico e um termopar de segurança, oferece um controlo preciso da temperatura e paz de espírito na utilização diária. A sua estrutura com pés reguláveis em altura permite uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, assegurando estabilidade e ergonomia para a sua equipa.

Aplicações Profissionais

Concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas exigentes, este equipamento de confeção é perfeito para restaurantes, cafés, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de uma estação de cozinhados compacta, mas potente. A sua capacidade de integrar painéis de grande diâmetro torna-o versátil para diversas preparações, desde molhos a pratos principais, elevando a produtividade da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Fogão Industrial a Gás com Base
Potência	13 kW
Queimadores	2 Queimadores Superiores Niquelados

Característica	Detalhe
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha	Aço Cromado
Espessura da Bancada	1.5 mm
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões (LxPxA)	400x750x880h mm
Peso	41 kg
Série	BASIC

Perguntas Frequentes

P: Qual o material de construção principal deste fogão?

R: O corpo e a bancada deste equipamento são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes profissionais.

P: Este fogão a gás é adequado para tachos e panelas de grandes dimensões?

R: Sim, o design da chaminé foi concebido para permitir a utilização de tachos e panelas com grandes diâmetros, otimizando o seu espaço de cozinhado sem restrições.

P: Os pés do fogão são ajustáveis?

R: Absolutamente. O fogão possui pés em aço inoxidável com altura regulável, o que permite um ajuste fácil para estabilidade em superfícies irregulares e para se adequar à altura de trabalho desejada.

P: Quais são as principais características de segurança deste equipamento?

R: A segurança é uma prioridade, por isso este fogão inclui um termopar de segurança em cada queimador. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas.

P: A bancada superior é fácil de limpar?

R: Sim, a bancada embutida em aço inoxidável AISI 304, com 1.5mm de espessura, foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente. A sua superfície lisa e resistente evita a acumulação de sujidade, contribuindo para uma higiene superior na sua cozinha.