

# 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 a Gás Profissional 3 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | HRC3F600E | Modelo: | HRC3F600E     |
| Marca: | HRFAINCA  | EAN:    | 8437006786256 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | HRC3F600E     |
| EAN        | 8437006786256 |
| Energia    | Gás           |
| Instalação | De Chão       |
| Linha      | 550, 600      |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 3     |
| Tipo              | Fogão |

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 3 queimadores e forno GN 1/1. Construção robusta em AISI 304 para cozinhas de alta exigência. Potência total 22,1 kW.

Descricao Completa

Este fogão a gás profissional de 3 queimadores com forno GN 1/1 da Linha 600 é a solução robusta para cozinhas de alta performance. Concebido em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade excecional e resistência à corrosão, suportando o ritmo acelerado de qualquer serviço. A sua eficiência energética, com queimadores de alto rendimento, permite otimizar a confecção de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a assados perfeitos no forno integrado, tudo com controlo preciso da temperatura. É o equipamento ideal para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade da sua ementa, proporcionando resultados consistentes em cada serviço.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

|                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Tipo de Equipamento                  | Fogão a Gás com Forno |
| Número de Queimadores                | 3                     |
| Dimensões Totais (L x P x A)         | 1200 x 600 x 880 mm   |
| Dimensões Úteis do Forno (L x P x A) | 570 x 495 x 317 mm    |
| Potência Total a Gás                 | 22,1 kW               |
| Potência dos Queimadores             | 2x 6,8 kW + 8,5 kW    |
| Peso Líquido                         | 78 kg                 |

|                                    |                                                                                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Material do Corpo</b>           | Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm tampo)                                                    |
| <b>Material da Grelha Superior</b> | Ferro fundido                                                                             |
| <b>Tipo de Forno</b>               | Gastronorm 1/1 com válvula termostática e ignição automática                              |
| <b>Pés</b>                         | Ajustáveis em altura em aço inoxidável                                                    |
| <b>Segurança</b>                   | Termopar de segurança em todos os queimadores, chama piloto                               |
| <b>Manutenção</b>                  | Sistema de elevação da superfície para manutenção, guias do forno removíveis para limpeza |
| <b>Vedação do Forno</b>            | Fibra de vidro de alta resistência                                                        |

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de média e grande dimensão, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de um equipamento de confeção fiável e versátil. Seja para a preparação do "mise en place" diário, para gerir o ritmo do almoço com múltiplas panelas e tachos, ou para assar pratos no forno para jantares de gala, este fogão proporciona a potência e a precisão exigidas. A sua conceção ergonómica e as funcionalidades de segurança garantem um ambiente de trabalho produtivo e seguro para a sua equipa de cozinha, otimizando a qualidade dos pratos servidos.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fogão destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, que não só confere robustez, mas também simplifica a higiene e cumpre rigorosas normas de segurança alimentar. Ao contrário de soluções genéricas, este equipamento oferece uma integração perfeita entre a placa de cozedura de alto rendimento e um forno gastronorm GN 1/1, maximizando o espaço e a eficiência operacional. A facilidade de manutenção e os elementos de segurança, como o termopar e a chama piloto em todos os queimadores, asseguram uma operação sem preocupações e uma longa vida útil. É um investimento estratégico que se traduz em produtividade acrescida e qualidade superior nas suas preparações culinárias, garantindo a satisfação dos seus clientes.

### Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é adequado para que tipo de recipientes??

*O forno tem uma capacidade gastronorm GN 1/1, ideal para tabuleiros e recipientes padronizados. Permite otimizar a confeitaria em cozinhas profissionais, facilitando a gestão de grandes volumes de alimentos.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção do fogão??**

*A superfície de confeitaria tem um sistema de elevação para facilitar a manutenção e acesso aos componentes internos. As guias do forno são removíveis, tornando a limpeza diária mais simples e eficiente, essencial para manter os padrões de higiene.*

### **Este fogão é robusto para um uso intensivo em restaurante??**

*Sim, o corpo é construído em aço inoxidável AISI 304, garantindo alta resistência à corrosão e durabilidade para ambientes de cozinha com uso contínuo e exigente. Este material é reconhecido pela sua robustez em equipamentos profissionais.*

### **Posso ajustar a altura do equipamento??**

*Sim, o equipamento possui pés ajustáveis em altura fabricados em aço inoxidável. Isto permite adaptar a bancada de trabalho às necessidades ergonômicas da sua equipa e nivelar o equipamento de forma segura em diferentes superfícies.*

### **Quais as potências dos queimadores e para que tipo de confeitaria são ideais??**

*Os queimadores niquelados oferecem alto rendimento calorífico, com potências individuais de 2x 6,8 kW e 8,5 kW. São ideais para ferver rápida, saltear e cozedura controlada, garantindo eficiência máxima para diversas preparações culinárias.*