

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 Industrial 3 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRC3F600H	Modelo:	HRC3F600H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786836

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC3F600H
EAN	8437006786836
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	3
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial com 3 queimadores e forno GN 1/1, construído em aço AISI 304, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Este fogão a gás industrial foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais de alto volume, garantindo resultados de confeção superiores e consistentes. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e os queimadores de alto rendimento proporcionam uma solução duradoura para o dia a dia intenso de qualquer estabelecimento, desde restaurantes a hotéis. Prepare e finalize pratos com precisão, controlando cada etapa da cozedura de forma intuitiva e segura.

Fogão a gás industrial — Características Técnicas

Modelo	HRC3F600H
Dimensões Úteis (mm)	1200 x 600 x 880
Dimensões Úteis Forno (mm)	570 x 495 x 317
Potência Total a Gás	27,9 kW
Potência Queimadores	2x 6,8 kW + 8,5 kW
Potência Forno a Gás	5,8 kW
Peso Líquido	102 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304

Material Grelha Superior	Ferro Fundido
Capacidade Forno	Gastronorm GN 1/1
Espessura do Tampo	1,5 mm
Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Segurança	Termopar de segurança, chama piloto em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da superfície, guias do forno removíveis
Controlo do Forno	Válvula termostática de série, ignição automática

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com um serviço de ementa dinâmico, este equipamento permite ao chef executivo gerir a confeção de múltiplos pratos em simultâneo. É igualmente valioso em cozinhas de hotéis que necessitam de preparar grandes volumes para buffets ou serviço de quartos, ou em empresas de catering que exigem fiabilidade e versatilidade. A sua capacidade de forno GN 1/1 e os queimadores de alta potência asseguram uma performance excepcional, desde a fervura rápida à cocção lenta e precisa, facilitando a gestão da mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este fogão diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, que garante uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. Ao contrário de soluções mais básicas, incorpora um sistema de elevação da superfície para uma manutenção simplificada e guias do forno que se removem sem esforço, minimizando o tempo de inatividade. A combinação de queimadores de alto rendimento com um forno controlado por válvula termostática e ignição automática oferece controlo preciso e segurança, essenciais para uma confeção de alta qualidade.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção diária deste fogão??

A superfície elevada e as guias do forno removíveis foram concebidas para uma limpeza rápida e eficaz. Utilize produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e certifique-se de que os

queimadores e grelhas em ferro fundido são limpos regularmente para manter o rendimento.

Qual a capacidade do forno e o tipo de tabuleiros compatíveis??

O forno deste fogão possui capacidade Gastronorm GN 1/1, o que permite a utilização dos tabuleiros standard desta medida. As suas dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm são ideais para assados, gratinados e outras preparações em grande volume.

Este fogão oferece alguma vantagem em termos de segurança operacional??

Sim, todos os queimadores estão equipados com chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fluxo de gás em caso de falha da chama. O forno também integra ignição automática e uma válvula termostática para controlo preciso da temperatura e maior segurança na utilização.

A que tipo de operações de cozinha se destina este equipamento??

Este fogão é ideal para cozinhas de restaurantes de média a grande dimensão, estabelecimentos de hotelaria e serviços de catering que necessitam de um equipamento versátil e potente para confeção intensiva. A linha 600 é perfeita para espaços onde a otimização do espaço é crucial sem comprometer a capacidade.

Qual a vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304??

A construção em aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma elevada resistência à corrosão e uma higiene superior, características fundamentais para o ambiente agressivo de uma cozinha profissional. Além disso, facilita a limpeza diária, contribuindo para a manutenção das normas de segurança alimentar.