

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 4 Queimadores e Forno Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F900H	Modelo:	C4F900H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782616

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C4F900H
EAN	8437006782616
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Este fogão industrial a gás Linha 900 com 4 queimadores e forno assegura alta performance e durabilidade. Ideal para cozinhas profissionais de elevada exigência.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração de alta performance, este fogão a gás industrial da Linha 900 com quatro queimadores e forno integrado é uma solução robusta para cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e higiene, enquanto a elevada potência assegura uma confeção rápida e eficiente. Ideal para o chef executivo que procura fiabilidade e precisão no controlo de temperatura, este equipamento otimiza os tempos de preparação e melhora o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

fogão industrial a gás — Características Técnicas

Potência Total	47.3 kW
Peso	124 kg
Dimensões (LxPxA)	800x930x880h mm
Dimensões do Forno	570x662x317h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Espessura da Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a base para cozinhas de grande volume em restaurantes gourmet, hotéis de luxo e serviços de catering com elevada rotação. A capacidade de lidar com múltiplas confeções simultaneamente, desde a selagem de carnes nos queimadores de alto rendimento até à finalização de assados no forno, torna-o indispensável para a criação de ementas diversificadas. É a escolha perfeita para estabelecimentos que não comprometem na qualidade e na eficiência operacional, permitindo à equipa de cozinha manter um serviço contínuo e de excelência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O diferencial deste fogão reside na sua combinação de potência e engenharia prática. Os queimadores niquelados oferecem um desempenho calorífico superior, enquanto o sistema de elevação da bancada facilita a limpeza e manutenção, um aspeto crucial para a longevidade do equipamento e para a conformidade com as normas HACCP. As suas patas reguláveis em aço inoxidável permitem uma adaptação perfeita a qualquer ambiente de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia. É um investimento que se traduz em maior produtividade e menor tempo de inatividade para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como posso otimizar a performance dos queimadores??

Para garantir o máximo rendimento calorífico, é essencial manter os queimadores limpos e desobstruídos, verificando regularmente as chamas piloto e os termopares de segurança. Utilize panelas e tachos adequados ao diâmetro dos queimadores para otimizar a transferência de calor.

Qual a importância do aço inoxidável AISI 304 na construção deste fogão??

O aço inoxidável AISI 304 é crucial pela sua resistência superior à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo que o equipamento mantenha a sua higiene e aspeto profissional mesmo sob uso intensivo em ambientes de cozinha exigentes.

A manutenção da bancada é simples??

Sim, a bancada foi concebida com um sistema de elevação que permite um acesso fácil para limpeza e manutenção. Esta característica simplifica as operações diárias e as intervenções técnicas, prolongando a vida útil do equipamento.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento??

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto e versátil para cozinhar, assar e aquecer simultaneamente, com um elevado volume de trabalho e exigência.

Quais as medidas de segurança incorporadas no fogão??

O fogão inclui termopares de segurança em todos os queimadores, que cortam o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, e chamas piloto para ignição rápida e segura, aumentando a segurança operacional na sua cozinha.