

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



Hotelequip.pt

Fogão a Gás 4 Queimadores Linha 700 - 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F750E	Modelo:	C4F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768832

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C4F750E
EAN	8437006768832
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 4 queimadores com potência de 30.6 kW, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em AISI 304, para alta performance e segurança.

Descricao Completa

Um equipamento essencial para otimizar as operações em cozinhas profissionais. Este fogão industrial a gás de quatro queimadores, da robusta Linha 700, foi concebido para chefs que exigem potência e fiabilidade no seu dia a dia. Com um design pensado para a eficiência energética e a máxima segurança, permite um controlo preciso da confeção, crucial para garantir a qualidade constante dos pratos, mesmo durante os períodos de maior afluxo. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade excecional e facilidade de manutenção, protegendo o seu investimento a longo prazo.

Fogão Industrial a Gás 4 Queimadores — Características Técnicas

Potência Total	30.6 kW
Dimensões (LxPxA)	800x750x880h mm
Peso	77 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304, 1.5 mm
Número de Queimadores	4 (niquelados, alto rendimento)
Características de Segurança	Chama piloto e termopar em todos os queimadores

Base	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura
Manutenção	Sistema de elevação da encimera
Grelha Superior	Ferro fundido
Compatibilidade	Utilização de painéis de grande diâmetro (altura mínima de chaminé)

Aplicações Profissionais

Este fogão é a escolha ideal para estabelecimentos que enfrentam picos de trabalho intensos, como restaurantes com elevada rotação de clientes, hotéis com serviço de buffet contínuo ou cozinhas de catering que necessitam de versatilidade e rapidez na confecção. Perfeito para a preparação simultânea de vários pratos, desde guisados a fervuras e salteados, respondendo às exigências de uma ementa diversificada. A sua conceção robusta e facilidade de limpeza tornam-no indispensável em qualquer ambiente profissional que preze a higiene e a produtividade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento é a sua combinação de alta potência com funcionalidades de segurança e um design focado na durabilidade. A encimera de 1.5mm em aço AISI 304, embutida, não só confere uma resistência superior, como também facilita a limpeza e minimiza a acumulação de sujidade. O sistema de elevação da encimera para manutenção simplifica as inspeções e reparações, reduzindo o tempo de inatividade. Para o Chef Executivo, a presença de chama piloto e termopar em cada queimador significa controlo total e tranquilidade, enquanto as patas reguláveis garantem uma adaptação ergonómica a qualquer espaço de trabalho, fundamental para a equipa da cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste fogão a gás??

Este fogão industrial oferece uma potência total robusta de 30.6 kW, garantindo um aquecimento rápido e uma performance consistente para as suas necessidades de confecção.

O fogão é seguro para utilização contínua em cozinhas profissionais??

Sim, todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança, garantindo uma utilização segura e fiável em ambientes de alta exigência, conforme as normas para equipamentos de restauração.

Que tipo de panelas ou utensílios podem ser usados nos queimadores??

Os queimadores são concebidos para acomodar panelas de grande diâmetro, graças à altura mínima da chaminé, e as grelhas em ferro fundido oferecem estabilidade para diversos tipos de utensílios de confeitaria.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento??

A limpeza é simplificada pela encimera embutida de aço inoxidável AISI 304. Para manutenções mais profundas, o sistema de elevação da encimera permite um acesso fácil aos componentes internos, reduzindo o tempo de inatividade.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para restaurantes de médio a grande porte, cozinhas de hotelaria, empresas de catering e qualquer estabelecimento que exija um equipamento de confeitaria robusto, eficiente e seguro para uso intensivo.