

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 4 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F900E	Modelo:	HRC4F900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC4F900E
EAN	8437006782302
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores e forno GN 2/1 integrado, ideal para cozinhas de alta exigência que procuram durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Para cozinhas de alta performance que exigem fiabilidade e eficiência, este **fogão a gás profissional** de 4 queimadores com forno GN 2/1 é a solução definitiva. Concebido para suportar os ritmos intensos de restaurantes e hotéis, este equipamento assegura uma confeção precisa e um elevado rendimento calórico, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a bancada de 2mm garantem durabilidade e resistência à corrosão, essenciais num ambiente profissional.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada Superior	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm de espessura)
Tipo de Queimadores	Niquelados, alto rendimento calorífico
Número de Queimadores	4
Potência Queimadores	2x 10,5 kW + 2x 8,5 kW
Potência Total a Gás	38 kW
Grelha Superior	Fundição
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1

Dimensões Úteis Forno GN 2/1	570x662x317h mm
Dimensões Indicativas Forno 'Maxi'	900x662x317h mm
Válvula Termostática Forno	Sim (de série)
Acendimento Forno	Automático
Chama Piloto (queimadores)	Sim (incorporada)
Termopar de Segurança	Sim
Grelha Forno	Antivibração, removível
Guias Forno	Fácil extração (para limpeza)
Sistema de Elevação Bancada	Sim (para manutenção/reparação)
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Vedante	Fibra de vidro, alta resistência
Chaminé	Altura mínima para caçarolas de grande diâmetro
Portas do Móvel	Opcionais
Dimensões Totais (LxPxA)	800x930x880 mm
Peso Líquido	98 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é a escolha ideal para estabelecimentos que não comprometem na qualidade e rapidez de serviço. Desde a preparação de pratos de ementa em restaurantes de serviço à la carte, até à gestão da mise en place em buffets de hotel, a sua capacidade de resposta é notável. É particularmente adequado para cozinhas com volumes elevados, onde a rapidez na confeitaria e a uniformidade dos resultados são cruciais para a satisfação do cliente e a otimização da operação. A inclusão de um forno GN 2/1 permite assar, gratinar ou manter pratos quentes em grande escala, suportando uma ementa variada.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fogão com forno distingue o seu negócio pela atenção aos detalhes técnicos e operacionais. A bancada superior em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura não só confere uma resistência superior ao desgaste e impactos, como também simplifica a limpeza diária, contribuindo para o cumprimento das normas HACCP. O sistema de elevação da bancada é um benefício direto para a sua equipa de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade do equipamento. Com a chama piloto e o termopar de segurança em cada queimador, a tranquilidade na operação é assegurada, protegendo tanto o pessoal como o investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e as dimensões úteis do forno integrado neste fogão??

O forno é compatível com tabuleiros Gastronorm 2/1. As suas dimensões úteis são de 570x662x317h mm, oferecendo um espaço generoso para grandes preparações.

Quais são os materiais de construção principais deste equipamento e qual a sua espessura??

O corpo do fogão e a bancada superior são construídos em aço inoxidável AISI 304. A bancada tem uma robusta espessura de 2 mm, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.

Como são garantidas as condições de segurança na utilização dos queimadores??

Cada queimador está equipado com uma chama piloto e um termopar de segurança. Estas características asseguram um controlo constante da chama e interrompem o fornecimento de gás em caso de falha, prevenindo acidentes.

O sistema de limpeza e manutenção deste fogão é prático para uma cozinha movimentada??

Sim, foi concebido para facilitar a higiene e manutenção. Possui guias de forno de fácil extração para uma limpeza profunda e um sistema de elevação da bancada que simplifica intervenções técnicas.

Quais as dimensões totais deste fogão a gás com móvel??

As dimensões totais do equipamento são 800 mm de largura, 930 mm de profundidade e 880 mm de altura. Estas medidas são importantes para o planeamento do espaço na sua cozinha.