

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 2 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F900E	Modelo:	HRC2F900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781770

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC2F900E
EAN	8437006781770
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 2 queimadores de alta potência e forno Gastronorm 2/1. Construção em AISI 304 para durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Concebido para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, este **fogão a gás com forno** da Linha 900 oferece performance robusta e fiabilidade superior. Equipado com dois queimadores niquelados de elevado rendimento calorífico, permite uma confeção rápida e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes e cozinhas de hotelaria. O seu corpo em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a encimera de 2mm de espessura suporta o uso intensivo diário. A segurança é primordial, com chama piloto e termopar em todos os queimadores, assegurando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Fogão a Gás Profissional Linha 900 — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço Inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Grelha Superior	Fundição
Forno	Gastronorm 2/1 (GN 2/1)
Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Dimensões Gerais	400x930x880 mm
Potência Total a Gás	19 kW

Potência Queimador Grande	10.5 kW
Potência Queimador Pequeno	8.5 kW
Peso Líquido	60 kg
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Segurança	Chama piloto, Termopar de segurança
Forno: Válvula Termostática	Sim, de série
Forno: Acendimento	Automático

Aplicações Profissionais

Este **fogão profissional com forno a gás** é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento compacto, mas altamente eficiente. É perfeitamente adequado para restaurantes de média dimensão que gerem um volume significativo de pedidos, cozinhas de hotéis para o serviço de pequenos-almoços ou à la carte, e em operações de catering que exigem agilidade na confeção. A sua capacidade de forno Gastronorm 2/1 permite a preparação de grandes quantidades, otimizando a produtividade durante picos de serviço ou para a mise en place de eventos. Garante uma resposta eficaz para o seu restaurante.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na eficiência e na durabilidade. O sistema de elevação da encimera simplifica as tarefas de manutenção e limpeza profunda, reduzindo o tempo de inatividade da sua cozinha. As guias do forno, de fácil extração, garantem uma higiene impecável, crucial para cumprir as normas HACCP. A válvula termostática do forno assegura um controlo preciso da temperatura para resultados culinários consistentes, e a chama piloto com termopar de segurança oferece tranquilidade operacional. É uma solução que protege o seu investimento e otimiza o fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Como a limpeza e manutenção do fogão são facilitadas??

Este fogão foi concebido para facilitar a manutenção, com um sistema de elevação da encimera que permite aceder facilmente ao interior para limpeza e reparação. Além disso, as guias do forno são de fácil extração, simplificando a higienização.

Qual a capacidade do forno deste fogão a gás??

O forno integrado tem capacidade para tabuleiros Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm, ideal para preparações de grande volume em cozinhas profissionais.

Que características de segurança incorpora o equipamento??

Para a sua segurança, todos os queimadores estão equipados com chama piloto e termopar de segurança. O forno também possui um acendimento automático e uma válvula termostática para controlo preciso e seguro.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento profissional??

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de restauração que procuram um equipamento de confeção robusto, eficiente e fácil de manter para uso contínuo e exigente.

Qual o tipo de gás compatível com este fogão profissional??

Este fogão foi concebido para funcionamento a gás, sendo compatível com as instalações de gás standard em Portugal, seja gás natural ou propano, mediante a correta configuração.