

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 2 Queimadores com Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB2F600E	Modelo:	HRCB2F600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786560

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB2F600E
EAN	8437006786560
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 2 queimadores e forno GN 1/1 Linha 600, em aço inox AISI 304. Ideal para otimizar espaço e garantir alta performance na sua cozinha.

Descricao Completa

Para otimizar a sua linha de confecção em cozinhas com espaço otimizado, o **Fogão a Gás Profissional 2 Queimadores com Forno GN 1/1 Linha 600** é a solução robusta e versátil que a sua operação exige. Projetado para um desempenho contínuo, este equipamento combina a precisão de dois potentes queimadores a gás com a capacidade de um forno Gastronorm 1/1, ideal para assados e gratinados diários. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excecional, mas também a máxima higiene, facilitando o cumprimento das rigorosas normas HACCP no seu restaurante ou hotel.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	400x600x880 mm
Dimensões Úteis Forno (LPA)	570x495x317 mm
Potência Total a Gás	11 kW
Potência Queimadores	2 x 5,5 kW
Capacidade do Forno	Gastronorm 1/1
Material do Corpo e Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Grelha Superior	Ferro fundido

Grelha do Forno	Antiderrapante, removível
Ignição do Forno	Automática
Segurança	Termopar de segurança, chama piloto
Manutenção	Superfície elevável, guias do forno removíveis
Estabilidade	Pés ajustáveis em altura em aço inoxidável
Peso Líquido	37 kg

Aplicações Profissionais

Perfeito para estabelecimentos de restauração rápida, pequenos restaurantes, snack-bares e cafés, ou como um módulo complementar em grandes cozinhas de hotelaria. Este **fogão com forno** é ideal para chefs que necessitam de um equipamento fiável para confeção diária, desde a preparação de pratos quentes no serviço de almoço até a finalização de sobremesas no jantar. A sua capacidade de forno Gastronorm 1/1 permite gerir eficientemente o fluxo de trabalho, otimizando o espaço e garantindo resultados consistentes mesmo nos momentos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua robustez e facilidade de operação. Enquanto muitos equipamentos no mercado oferecem apenas queimadores, este fogão integra um forno Gastronorm 1/1, maximizando a funcionalidade em cozinhas com espaço limitado. A elevação da superfície e as guias removíveis do forno simplificam a limpeza pós-serviço e as manutenções, reduzindo o tempo de inatividade e os custos operacionais. Para o gestor de cozinha que procura fiabilidade, segurança através do termopar e chama piloto, e versatilidade numa única unidade, este modelo oferece um valor superior.

Perguntas Frequentes

Que tipo de forno integra este fogão a gás??

Este fogão integra um forno Gastronorm 1/1, ideal para assados, gratinados e aquecimento de alimentos em tabuleiros padrão, otimizando a capacidade de produção da sua cozinha. As suas dimensões úteis são de 570 x 495 x 317 mm.

Como é garantida a segurança na operação dos queimadores??

A segurança é uma prioridade, por isso, todos os queimadores estão equipados com chama piloto e um termopar de segurança. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de

extinção acidental da chama, prevenindo fugas e garantindo tranquilidade na sua operação.

A limpeza e manutenção deste fogão são fáceis??

Sim, o design foi concebido para facilitar a higiene diária. A superfície superior pode ser elevada para acesso simplificado aos componentes internos, e as guias do forno são facilmente removíveis para uma limpeza profunda. Os pés ajustáveis em aço inoxidável também permitem uma limpeza eficaz sob o equipamento.

Qual o material de construção principal e as suas vantagens??

O corpo e o tampo do fogão são fabricados em aço inoxidável AISI 304, com o tampo a apresentar uma espessura de 1,5 mm. Este material é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes profissionais que exigem rigorosas normas de higiene.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 400x600x880 mm, este fogão com móvel e forno é uma solução compacta e eficiente, perfeita para cozinhas de menor dimensão ou como um módulo complementar em espaços maiores. A sua funcionalidade "dois em um" (fogão + forno) maximiza o aproveitamento do espaço.