

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



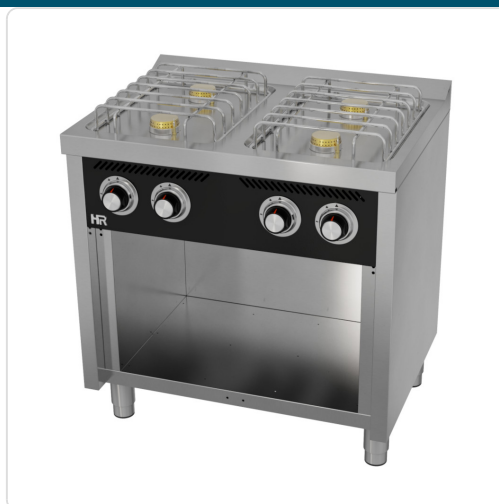
Hotelequip.pt

Fogão a Gás Profissional c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F600E	Modelo:	HRCB4F600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785914

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F600E
EAN	8437006785914
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Tipo

Fogão

Descrição Resumida

Fogão a gás profissional Linha 600 com 4 queimadores de alta eficiência e forno GN 1/1, ideal para espaços otimizados. Construção robusta em aço inox.

Descrição Completa

Este fogão a gás profissional da Linha 600 foi concebido para responder às exigências das cozinhas de alta cadência, oferecendo uma solução de confecção robusta e eficiente. Com quatro queimadores de alto rendimento e um forno Gastronorm 1/1 integrado, permite otimizar o fluxo de trabalho e a preparação simultânea de diferentes pratos. A construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, essencial para qualquer ambiente de restauração.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás Profissional com Forno
Número de Queimadores	4
Potência Queimadores	4 x 5,5 kW (Total 22 kW)
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Grelha Superior	Ferro fundido
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1 com ignição automática
Dimensões Úteis Forno (CxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Dimensões Totais (CxPxA)	800 x 600 x 880 mm
Peso Líquido	57 kg

Características Adicionais

Queimadores niquelados, grelha forno antiderrapante removível, válvula termostática forno, chama piloto, termopar segurança, pés ajustáveis em altura, superfície elevatória para manutenção.

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes de cozinha em restaurantes com uma ementa diversificada, este equipamento é perfeito para gerir o serviço contínuo de almoços e jantares. A sua capacidade e versatilidade tornam-no também adequado para buffets de hotéis, onde a confeção de grandes volumes é uma constante, ou para snack-bares que exigem um desempenho fiável para pratos quentes e assados diários. A robustez da Linha 600 assegura um desempenho consistente mesmo nos períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este fogão é a combinação de inovação e robustez. Os queimadores niquelados garantem uma distribuição de calor superior, enquanto o forno com ignição automática e termopar de segurança oferece controlo preciso e segurança operacional. A facilidade de manutenção é assegurada pela superfície elevatória e pelas guias do forno removíveis, simplificando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. É uma aposta na eficiência e longevidade para a sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a máxima eficiência energética deste fogão a gás??

Para maximizar a eficiência, utilize painéis de diâmetro adequado à boca do queimador e mantenha o equipamento limpo. A chama piloto em todos os queimadores e o termopar de segurança contribuem para um consumo otimizado, evitando desperdícios.

Qual a capacidade do forno e é adequado para que tipo de confeção??

O forno é Gastronorm 1/1, com dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm, ideal para assados, gratinados ou aquecimento de grandes travessas. A válvula termostática de série permite um controlo preciso da temperatura para diversas aplicações culinárias.

Como se processa a limpeza e manutenção do equipamento para cumprir as normas de higiene??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e às guias do forno de fácil remoção. A superfície elevatória permite acesso rápido para uma manutenção mais aprofundada,

garantindo a conformidade com as normas HACCP com pouco esforço.

Este fogão adapta-se a cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 800x600x880 mm, este fogão da Linha 600 foi concebido para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confeção. Os pés ajustáveis em altura permitem uma integração perfeita em diferentes layouts de cozinha profissional.

Quais as características de segurança que este equipamento oferece??

O fogão está equipado com termopar de segurança em todos os queimadores, que interrompe o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama. A robustez do corpo em aço inoxidável e a vedação em fibra de vidro também contribuem para a segurança operacional.