

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 de Bancada a Gás 5.5 kW Inox 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG300	Modelo:	FG300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FG300
EAN	8437006778657
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de bancada a gás industrial de 5.5 kW em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Oferece alto rendimento, durabilidade e fácil limpeza.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo das cozinhas profissionais, este queimador de bancada a gás de alta performance é a solução ideal para estabelecimentos de restauração que procuram eficiência e durabilidade. O seu corpo robusto em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, enquanto as linhas suaves facilitam a higienização, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. A grelha superior em ferro fundido assegura uma distribuição uniforme do calor e suporta o uso intensivo, tornando-o perfeito para as suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de ambientes, desde pequenos snack-bares e cafés a restaurantes de média dimensão e cozinhas de hotelaria. É especialmente indicado para a confeção rápida de pratos que exigem um controlo preciso da temperatura, como salteados, molhos ou a fervura de líquidos. A sua dimensão compacta permite uma integração fácil em qualquer linha de confeção existente ou como um módulo de apoio adicional, otimizando o espaço da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Valor
Potência	5.5 kW
Peso	10 kg
Dimensões (LxPxA)	300x500x305h mm

Característica	Valor
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Tipo de Grelha	Ferro Fundido
Segurança	Termopar
Instalação	Patas reguláveis em altura
Conexão de Gás	Traseira

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem deste fogão de bancada?

A sua principal vantagem reside no alto rendimento calorífico de 5.5 kW, que permite uma confeção rápida e eficiente, combinado com a durabilidade e facilidade de limpeza do aço inoxidável e da grelha de ferro fundido.

Este equipamento utiliza que tipo de combustível?

O equipamento funciona exclusivamente a gás, garantindo uma fonte de energia fiável e económica para a sua cozinha, com uma tomada de gás convenientemente localizada na parte traseira para facilitar a instalação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design com linhas curvas e o corpo em aço inoxidável foram especificamente concebidos para simplificar o processo de limpeza, assegurando a máxima higiene e reduzindo o tempo de manutenção após o uso.

Quais são as dimensões exatas deste fogão?

As dimensões compactas são 300 mm de largura, 500 mm de profundidade e 305 mm de altura, o que o torna ideal para cozinhas com espaço limitado ou como um complemento para outras unidades de confeção.

Possui características de segurança?

Sim, este fogão de bancada está equipado com um termopar de segurança que monitoriza a chama, cortando o fornecimento de gás em caso de extinção acidental, protegendo assim a sua equipa e o seu negócio.