

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



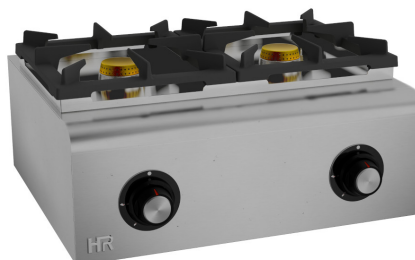
Hotelequip.pt

Fogão a Gás de Bancada 2 Queimadores Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG600	Modelo:	HRFG600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778657

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFG600
EAN	8437006778657
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada com 2 queimadores potentes (11 kW), ideal para otimizar espaço e garantir eficiência na sua cozinha. Construção robusta em inox, fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebido para a eficiência e durabilidade em ambientes exigentes, este fogão a gás de bancada de 2 queimadores da linha 600 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar espaço sem comprometer o desempenho. Garante uma confeitação rápida e uniforme, essencial para o ritmo de trabalho num restaurante ou snack-bar movimentado, permitindo à sua equipa concentrar-se na qualidade do serviço.

Fogão a Gás de Bancada — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada
Dimensões Úteis (Largura x Profundidade x Altura)	600x500x305 mm
Potência Total a Gás	11 kW
Potência por Queimador	2x 5.5 kW
Peso Líquido	18 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Sistema de Segurança	Termopar

Conexão de Gás	Traseira
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para estabelecimentos com espaço limitado, como snack-bares, cafés com serviço de refeições rápidas, ou como um módulo de apoio numa cozinha industrial de maiores dimensões. A sua configuração compacta é ideal para a confeção de pratos que exigem calor direto e controlo preciso, como salteados, estufados e sopas, permitindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente durante o pico de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável garante uma longevidade superior e resistência à corrosão, fatores cruciais para o ambiente da restauração. Os queimadores de alto rendimento com grelhas em ferro fundido asseguram uma distribuição térmica otimizada, essencial para resultados consistentes em cada confeção. Além disso, o design com linhas curvas e a presença de termopares de segurança realçam o compromisso com a higiene e a segurança operacional, reduzindo os riscos e facilitando a limpeza diária para cumprir as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de confeção deste fogão a gás??

Este fogão possui 2 queimadores com uma potência combinada de 11 kW, ideal para a confeção simultânea de dois pratos em panelas ou frigideiras de tamanho padrão. É adequado para operações de pequeno a médio volume, garantindo uma resposta rápida ao serviço.

É fácil instalar este fogão na minha cozinha??

Sim, o fogão a gás de bancada foi concebido para uma instalação simples. Possui conexão de gás na parte traseira e pés ajustáveis em altura, facilitando o nivelamento e a integração na sua bancada de trabalho existente.

Como se processa a limpeza e manutenção diária do equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável e às linhas curvas, que minimizam o acúmulo de sujidade. As grelhas em ferro fundido são removíveis para uma lavagem fácil. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para inox e uma desengorduragem regular.

Este fogão garante a segurança da minha equipa??

Sim, a segurança é uma prioridade. O fogão está equipado com termopares de segurança em cada queimador, que cortam o fornecimento de gás automaticamente em caso de extinção acidental da chama, prevenindo fugas e garantindo a proteção dos seus colaboradores.

Para que tipo de espaços se recomenda este modelo de bancada??

Este modelo é particularmente recomendado para cozinhas com espaço reduzido, como as de pequenos restaurantes, cafetarias, ou até mesmo como um ponto de cozedura adicional em cozinhas de maior dimensão que necessitem de flexibilidade na disposição dos equipamentos. A sua linha compacta (600mm de largura) otimiza a área de trabalho.