

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 rápido
ao produto

Fogão a Gás Industrial 2 Queimadores e Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F600S	Modelo:	HRC2F600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC2F600S
EAN	8437006785907
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 2 queimadores de alta eficiência e forno GN 1/1 integrado. Construção robusta em aço inox AISI 304 para uso intensivo.

Descricao Completa

Invista na eficiência e robustez para a sua cozinha profissional com este fogão a gás industrial da Linha 600. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de restauração, oferece dois queimadores de alto rendimento combinados com um forno Gastronorm 1/1, garantindo versatilidade na confecção de ementas diversas. A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e higiene, fundamentais para operações contínuas e conformidade com as normas mais exigentes.

Fogão a Gás Industrial com Forno — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Queimadores	2, níquelados de alto rendimento
Potência Total a Gás	15,3 kW
Potência dos Queimadores	1 de 8,5 kW + 1 de 6,8 kW
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800 x 600 x 345 mm

Grelha Superior	Ferro fundido
Grelha do Forno	Antiderrapante e removível
Controlo do Forno	Válvula termostática de série
Ignição	Automática no forno, chama piloto nos queimadores
Segurança	Termopar de segurança em todos os queimadores
Limpeza e Manutenção	Superfície elevável, guias do forno removíveis
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência
Pés	Ajustáveis em altura em aço inoxidável
Peso Líquido	35 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão de cozinha industrial é a solução ideal para restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis que procuram um equipamento compacto mas potente. A sua versatilidade permite preparar desde pratos de tacho e grelhados nos dois queimadores de alta potência, até assados e gratinados no forno Gastronorm 1/1, otimizando o fluxo de trabalho e a confeção durante os picos de serviço. É perfeito para cozinhas com espaço limitado que não querem comprometer a capacidade ou o desempenho.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que diferencia este equipamento é a sua combinação de rendimento elevado e design pensado para a operação diária. Os queimadores niquelados garantem uma distribuição de calor superior e uma vida útil prolongada. O forno com ignição automática e válvula termostática assegura controlo preciso da temperatura para resultados culinários consistentes. Adicionalmente, o sistema de elevação da superfície e as guias removíveis do forno facilitam a limpeza e manutenção, um fator crítico para a higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão ideal para a instalação deste fogão na minha cozinha??

As dimensões compactas de 800x600x345 mm tornam este fogão adequado para cozinhas com espaço otimizado, como snack-bares ou restaurantes de pequena a média dimensão. Os pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer bancada ou base.

Como devo efetuar a limpeza e manutenção para garantir a longevidade do equipamento??

A superfície de confeitaria pode ser facilmente elevada para aceder e limpar o interior. As guias do forno são removíveis, simplificando a higienização completa e assegurando a conformidade com as normas sanitárias.

Que mecanismos de segurança possui este fogão a gás??

O fogão está equipado com termopar de segurança em todos os queimadores, que corta o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama. Além disso, os queimadores possuem chama piloto para uma operação segura e contínua.

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros pode acomodar??

O forno possui capacidade Gastronorm 1/1, com dimensões úteis de 570x495x317 mm. Isto permite utilizar tabuleiros GN padrão, otimizando a confeitaria de assados e pratos em volume para o serviço.

Precisa de alguma instalação especial para o gás ou exaustão??

Este fogão a gás requer uma ligação à rede de gás e a instalação de um sistema de exaustão adequado, com altura mínima de chaminé para otimizar o uso de painéis de grande diâmetro. Recomenda-se a instalação por um técnico certificado.