

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 Profissional 2 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRC2F900S	Modelo:	HRC2F900S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006770712

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC2F900S
EAN	8437006770712
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900, 2 queimadores e forno GN 2/1. Construção robusta em AISI 304 para alta performance e segurança em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

O **fogão a gás profissional** de 2 queimadores com forno integrado da Linha 900 é um equipamento concebido para a alta exigência das cozinhas de restauração moderna. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e bancada de 2 mm de espessura, este fogão garante durabilidade e higiene. Os seus queimadores niquelados de elevado rendimento térmico e o forno Gastronorm 2/1 com acendimento automático proporcionam uma performance consistente, otimizando a confeção de pratos em ambientes de serviço contínuo.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a gás com forno
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	2 mm
Queimadores	2 (10,5 kW + 8,5 kW)
Grelha Superior	Fundição
Forno	Gastronorm 2/1 (570x662x317h mm)
Potência Total a Gás	19 kW
Chama Piloto	Em todos os queimadores

Segurança	Termopar de segurança, válvula termostática no forno
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Peso Líquido	38 kg
Dimensões Úteis (Forno Maxi)	900x662x317h mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é ideal para estabelecimentos que procuram um parceiro fiável e multifuncional. É a escolha perfeita para pequenos e médios restaurantes, cozinhas de hotelaria, cafetarias com serviço de refeições e operações de catering que necessitam de um desempenho robusto tanto na cozedura em placa como na preparação em forno. Permite ao chef executar a mise en place de forma eficiente e gerir o rush do almoço com total controlo e segurança, garantindo a qualidade dos pratos em todas as confeitarias.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão por este módulo de confeitaria integrado significa investir em eficiência e longevidade. O sistema de elevação da bancada simplifica a manutenção, reduzindo o tempo de inatividade da sua cozinha e os custos de assistência. A facilidade de limpeza das guias do forno e a segurança garantida pelo termopar e chama piloto demonstram uma conceção pensada para o dia-a-dia de um ambiente profissional intenso. É um equipamento que entrega resultados culinários superiores com máxima fiabilidade.

Perguntas Frequentes

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

O forno deste fogão possui uma capacidade Gastronorm 2/1, sendo ideal para tabuleiros de dimensões profissionais, permitindo a confeitaria de grandes volumes de alimentos. As suas dimensões úteis de 570x662x317h mm garantem versatilidade.

Como se processa a limpeza e manutenção deste fogão profissional??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e às guias do forno de fácil extração. O sistema de elevação da bancada superior permite um acesso rápido e seguro para inspeções e manutenção, otimizando a higiene e a longevidade do equipamento.

Que características de segurança estão incluídas no equipamento??

Este fogão incorpora termopares de segurança em todos os queimadores, bem como chama piloto, garantindo a interrupção do fornecimento de gás em caso de falha da chama. O forno possui ainda uma válvula termostática de série para controlo preciso da temperatura.

É possível ajustar a altura do fogão??

Sim, o fogão está equipado com pés em aço inoxidável que são totalmente reguláveis em altura. Esta funcionalidade permite uma adaptação ergonómica à bancada de trabalho e facilita a nivelagem em diferentes tipos de piso na sua cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada do equipamento, considerando o uso intensivo??

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e a bancada de 2 mm de espessura conferem ao fogão uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste diário. Estes materiais de alta qualidade asseguram uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de confeção de alto volume.