

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 e Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB2F750S	Modelo:	HRCB2F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786003

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB2F750S
EAN	8437006786003
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional robusto, 2 queimadores e forno GN 2/1. Ideal para cozinhas de alta exigência, garante eficiência e segurança na confeção.

Descricao Completa

Este **fogão a gás profissional** da Linha 700 oferece um desempenho excecional e durabilidade para as cozinhas mais exigentes. Equipado com dois queimadores potentes e um forno Gastronorm 2/1 integrado, é concebido para otimizar as suas operações de confeção. Garante eficiência e controlo preciso, sendo a solução perfeita para chefs que procuram fiabilidade na preparação de ementas variadas, desde o ritmo acelerado de um restaurante ao serviço sofisticado de um hotel.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Modelo	HRCB2F750S
Tipo de Gás	Gás
Número de Queimadores	2
Potência Total a Gás	13 kW
Potência Queimadores	7,5 kW + 5,5 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Fundição
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1

Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Dimensões Úteis do Forno MAXI	870x662x317h mm
Dimensões do Equipamento	400x750x335 mm
Peso Líquido	24 kg
Segurança	Termopar de segurança, chama piloto
Manutenção	Encimera elevável, guias de forno de fácil extração

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial com forno é a peça central para qualquer cozinha profissional, desde pequenos cafés e snack-bares a grandes restaurantes e cantinas empresariais. A sua robustez e capacidade de resposta tornam-no ideal para o ritmo acelerado de serviços de almoço e jantar, permitindo uma confeção rápida e uniforme. A integração de um forno Gastronorm 2/1 amplia as possibilidades da ementa, desde assados e gratinados até ao aquecimento de grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e garantindo a qualidade dos pratos servidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste módulo de confeção Linha 700 reflete um investimento na eficiência e durabilidade da sua cozinha. A construção em aço inoxidável AISI 304 com uma encimera de 1,5 mm de espessura assegura uma longa vida útil e resistência a ambientes agressivos. Os queimadores niquelados de alto rendimento com chama piloto e termopar de segurança oferecem controlo e tranquilidade, essenciais para uma operação sem interrupções. A facilidade de limpeza, com o sistema de elevação da bancada e as guias removíveis do forno, minimiza o tempo de inatividade e maximiza a higiene, crucial para cumprir as normas HACCP e manter a sua cozinha impecável.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e tipo de forno deste fogão a gás profissional??

O forno integrado possui uma capacidade Gastronorm 2/1, ideal para grandes volumes de confeção em cozinhas profissionais. Permite otimizar o espaço e a produção de pratos diversos de forma eficiente.

Como se garante a segurança de utilização dos queimadores e do forno??

Este equipamento está equipado com chama piloto em todos os queimadores e termopar de segurança, assegurando o corte do gás em caso de falha da chama. O forno dispõe ainda de acendimento automático para maior comodidade e segurança operacional.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304, à encimera elevável e às guias do forno de fácil extração. Estas características permitem um acesso rápido e eficiente para uma higienização profunda e conformidade com as normas sanitárias.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento??

Concebido para cozinhas de alta exigência, é perfeito para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de um equipamento robusto, com elevado rendimento e a versatilidade de ter 2 queimadores e um forno potente.

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 na construção deste fogão??

O aço inoxidável AISI 304 confere ao fogão uma resistência superior à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Estas características são essenciais para cumprir as rigorosas normas de higiene e garantir a longevidade do equipamento em cozinhas profissionais.