

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 Industrial a Gás 900mm Série 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG900	Modelo:	FG900
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006778763

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	FG900
EAN	8437006778763
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descrição Resumida

Fogão industrial a gás de alto rendimento, construído em aço inoxidável e com termopar de segurança. Ideal para cozinhas profissionais. Potência: 16.5 kW.

Descrição Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este fogão profissional a gás foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta intensidade, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a confeção. Com queimadores de elevado rendimento térmico, este equipamento garante uma distribuição uniforme do calor, essencial para pratos que requerem precisão. O design com linhas curvas não só confere uma estética moderna, como também simplifica a limpeza, otimizando o tempo da sua equipa e mantendo os padrões de higiene.

A estrutura em aço inoxidável proporciona durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. A grelha superior em ferro fundido oferece estabilidade para panelas e frigideiras de todos os tamanhos, enquanto o termopar de segurança integrado garante uma operação tranquila e protegida. Além disso, os seus pés reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer bancada ou configuração de cozinha.

Aplicações Profissionais

Este fogão versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. Encontrará o seu lugar em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, empresas de catering e qualquer espaço que exija um aparelho de cozedura fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de resposta e características de segurança tornam-no indispensável para chefs e cozinheiros que procuram excelência e eficiência no dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Valor
Potência Total	16.5 kW

Dimensões (LxPxA)	900x500x305h mm
Peso	26 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Tipo de Queimadores	Alto rendimento
Grelha Superior	Ferro fundido
Segurança	Termopar de segurança
Ligação de Gás	Parte traseira
Pés	Reguláveis em altura

Perguntas Frequentes

Qual a potência total de aquecimento deste fogão?

A potência total de aquecimento do fogão é de 16.5 kW, garantindo um desempenho robusto para as suas necessidades de confeitaria diárias. Esta alta capacidade permite um aquecimento rápido e eficaz dos seus alimentos.

De que material é feito o corpo do equipamento?

O corpo do fogão é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade. Este material confere-lhe uma excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente profissional.

Este fogão é fácil de limpar?

Sim, o design do fogão inclui linhas curvas que foram especificamente pensadas para facilitar a limpeza. Esta característica minimiza o acúmulo de sujidade e torna a manutenção da higiene muito mais simples e rápida.

Quais as dimensões gerais deste fogão industrial?

As dimensões do fogão são 900 mm de largura, 500 mm de profundidade e 305 mm de altura. Este tamanho compacto torna-o adequado para diversas configurações de cozinha, especialmente como unidade de bancada.

Possui alguma característica de segurança integrada?

Sim, o fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, proporcionando maior tranquilidade durante a utilização.