

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 de Bancada c/ Forno GN 1/1, 3 Queimadores Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRC3F600S	Modelo:	HRC3F600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC3F600S
EAN	8437006786423
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	3
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de 3 queimadores com forno GN 1/1 e construção em inox AISI 304. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, garantindo eficiência e segurança.

Descricao Completa

Concebido para a alta exigência da cozinha profissional, este fogão a gás de bancada com 3 queimadores e forno GN 1/1 é a solução ideal para estabelecimentos que procuram performance, segurança e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e queimadores niquelados de alto rendimento garantem uma distribuição de calor eficiente e um controlo preciso para todas as suas confeções, desde o salteado rápido à assadura lenta. O forno integrado, compatível com tabuleiros Gastronorm 1/1, oferece versatilidade para diversas preparações.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada com Forno
Número de Queimadores	3
Potência Total a Gás	22,1 kW
Potência dos Queimadores	2x 6,8 kW + 1x 8,5 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro Fundido
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1

Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Características do Forno	Válvula termostática, ignição automática, grelha antiderrapante removível, guias de fácil remoção
Segurança	Chama piloto em todos os queimadores, termopar de segurança
Manutenção	Sistema de elevação da superfície, pés ajustáveis em altura
Dimensões Globais (LxPxA)	1200 x 600 x 345 mm
Peso Líquido	49 kg
Tampo	Embutido em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é indispensável para cozinhas de restaurantes de média a alta capacidade, hotéis com serviço de ementa à la carte ou buffet, e operações de catering que exigem agilidade e fiabilidade. A sua conceção compacta da Linha 600 permite uma integração eficiente em espaços otimizados, enquanto a versatilidade dos queimadores e do forno facilita a preparação simultânea de diversos pratos. Perfeito para o Chef Executivo que necessita de um controlo preciso da temperatura e um desempenho consistente durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este fogão é a combinação de uma estrutura em aço inoxidável AISI 304, garantindo uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, com a potência e segurança dos seus queimadores a gás. O forno Gastronorm 1/1, com ignição automática e válvula termostática, assegura resultados uniformes e eficientes, enquanto as guias removíveis simplificam a limpeza. A inclusão de uma chama piloto e termopar de segurança oferece tranquilidade à sua equipa, e o sistema de elevação da superfície otimiza as tarefas de manutenção, minimizando o tempo de inatividade na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é adequado para tabuleiros gastronorm??

Sim, o forno integrado tem uma capacidade Gastronorm 1/1, ideal para acomodar tabuleiros de tamanho padrão, otimizando a produção em cozinhas profissionais. As suas dimensões úteis internas são de 570 x 495 x 317 mm.

Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e ao sistema de elevação da superfície para acesso interno. As guias e a grelha do forno são facilmente removíveis para uma higienização completa, essencial para cumprir as normas HACCP.

Quais os sistemas de segurança incluídos neste equipamento??

Este fogão incorpora uma chama piloto em todos os queimadores e um termopar de segurança, garantindo a interrupção do fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro.

Este fogão é adequado para panelas de grande diâmetro??

Sim, a altura mínima da chaminé foi concebida para permitir o uso de panelas e recipientes de grande diâmetro sem comprometer a estabilidade ou a distribuição do calor, ideal para grandes volumes de confeção.

Qual o material de construção e qual a sua vantagem??

O corpo e o tampo são fabricados em aço inoxidável AISI 304, com 1,5 mm de espessura no tampo. Este material oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, características cruciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.