

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 4 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900 C4F900S

Informacoes do Produto

SKU:	HRC4F900S	Modelo:	HRC4F900S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769891

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC4F900S
EAN	8437006769891
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 900 com 4 queimadores de alto rendimento e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em inox para cozinhas intensivas.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais em Portugal, este **fogão a gás com forno** de 4 queimadores, parte integrante da robusta Linha 900, garante um desempenho superior e fiabilidade inigualável. Com uma construção integral em aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e a higiene indispensáveis para ambientes de restauração intensiva. Ideal para equipas que procuram otimizar a confeção diária, desde o pré-preparo ao serviço contínuo, assegurando que cada prato atinge a perfeição.

fogão a gás com forno — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno
Linha	Linha 900
Número de Queimadores	4
Potência Queimadores	2x 10,5 kW + 2x 8,5 kW
Potência Total a Gás	38 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Grelha Superior	Fundição

Forno Integrado	Sim, Gastronorm GN 2/1
Dimensões Úteis Forno GN 2/1	570 x 662 x 317h mm
Forno Maxi	900 x 662 x 317h mm (Dimensões indicadas, comparar com GN 2/1)
Válvula Termostática Forno	De série
Acendimento do Forno	Automático
Chama Piloto	Em todos os queimadores
Termopar de Segurança	Sim
Guias do Forno	De fácil extração para limpeza
Vedante	Fibra de vidro de alta resistência
Sistema de Elevação da Encimera	Para manutenção ou reparação
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Úteis (AxLxP)	800x930x335 mm (referência do fabricante)
Peso Líquido	65 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras e operações de catering que requerem uma capacidade de confeção elevada e consistente. Seja para o *chef executivo* que supervisiona a criação de ementas complexas, ou para o *diretor de F&B* que gere a eficiência operacional, o fogão a gás com forno integrado adapta-se a diversas metodologias, desde cozeduras lentas no forno GN 2/1 a frituras rápidas nos potentes queimadores. A sua construção robusta garante que o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou jantar, mesmo com 80 ou mais *covers*, é sustentado sem falhas, mantendo a qualidade constante.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua cozinha merece um parceiro à altura dos desafios diários. Este fogão distingue-se pela combinação de uma superfície de confeção de alto rendimento com um forno gastronorm de grande capacidade, permitindo múltiplas preparações em simultâneo. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304, conhecida pela resistência à corrosão e facilidade de higienização, significa um investimento a longo prazo para o seu negócio. Além disso, as características como o sistema de elevação da bancada para manutenção e os termopares de segurança em todos os queimadores, evidenciam um design focado na segurança operacional e na otimização dos tempos de intervenção técnica, minimizando interrupções no serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e principais características do forno integrado neste fogão a gás??

O forno tem uma capacidade Gastronorm GN 2/1 (570x662x317h mm) e conta com acendimento automático e válvula termostática de série para um controlo preciso da temperatura. As suas guias são de fácil extração, otimizando a limpeza.

Como é facilitada a manutenção e limpeza deste equipamento??

Este modelo inclui um sistema inovador de elevação da bancada, permitindo um acesso facilitado para manutenção ou reparação. As guias do forno são de fácil extração e a grelha superior em fundição é removível, simplificando significativamente as rotinas de limpeza.

Que sistemas de segurança estão integrados no fogão a gás??

Para a segurança da sua equipa, o fogão está equipado com chama piloto em todos os queimadores e termopares de segurança. Estes componentes são cruciais para prevenir fugas de gás e garantir uma operação fiável em todas as condições.

Qual o material de construção e qual a sua durabilidade para uso profissional??

O corpo e a bancada são fabricados em aço inoxidável AISI 304, com a bancada a ter uma espessura de 2 mm. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para a longevidade do equipamento em cozinhas de alto tráfego.

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas profissionais e qual a sua instalação??

Este fogão é ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e serviços de catering que exigem equipamentos de alta performance. É um modelo de bancada, com patas em aço inoxidável reguláveis em altura, que permite uma instalação flexível e adaptável ao seu espaço de trabalho.