

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 rapido
ao produto

Fogão a Gás de Bancada 4 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB4F600S	Modelo:	HRCB4F600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006785969

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB4F600S
EAN	8437006785969
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Potente fogão a gás profissional de bancada com 4 queimadores e forno GN 1/1. Ideal para cozinhas compactas, oferece eficiência, durabilidade em AISI 304 e facilidade de limpeza.

Descricao Completa

Equipe a sua cozinha profissional com um **fogão a gás profissional** que oferece robustez e eficiência. Este equipamento de bancada combina a potência de quatro queimadores de alto rendimento com um prático **forno gastronorm 1/1**, concebido para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade das suas confeções. Ideal para restaurantes, hotéis e snack-bares, assegura uma preparação culinária ágil e resultados consistentes, mesmo durante os períodos de maior procura.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada com Forno
Número de Queimadores	4
Potência Individual dos Queimadores	4x 5,5 kW
Potência Total a Gás	22 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm espessura)
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1

Dimensões Úteis do Forno (L x P x A)	570 x 495 x 317 mm
Ignição do Forno	Automática
Segurança	Termopar de segurança, chama piloto em todos os queimadores
Dimensões Totais (L x P x A)	800 x 600 x 335 mm
Peso Líquido	35 kg
Características Adicionais	Pés ajustáveis em altura, grelha do forno antiderrapante removível, sistema de elevação da superfície para manutenção, guias do forno de fácil remoção

Aplicações Profissionais

Concebido para resistir às exigências das cozinhas de alta rotação, este fogão é perfeito para restaurantes de serviço à la carte, cozinhas de hotelaria que requerem flexibilidade no preparo, e estabelecimentos de catering com espaços limitados. A combinação de placa de confeitão e forno integrado permite uma versatilidade excepcional, ideal para confeccionar desde pratos principais a acompanhamentos e sobremesas, suportando o ritmo de um serviço contínuo e eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de um fogão é crucial para a produtividade da sua equipa. Este modelo destaca-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo não só uma higiene superior, mas também uma resistência à corrosão e ao desgaste diário que prolonga a vida útil do investimento. Os queimadores niquelados oferecem um alto rendimento calorífico, reduzindo os tempos de confeitão e o consumo de gás. A funcionalidade do forno GN 1/1, com a sua válvula termostática e ignição automática, proporciona um controlo preciso para assados perfeitos, contribuindo para a otimização de custos e a excelência da sua ementa.

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens deste fogão a gás de bancada para uma cozinha profissional??

Este fogão combina a eficiência de quatro queimadores de alto rendimento com um forno gastronorm 1/1, ideal para espaços compactos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis.

Como é que a manutenção e limpeza do forno GN 1/1 são facilitadas??

O forno foi concebido para uma manutenção prática, com guias facilmente removíveis que permitem uma limpeza profunda e rápida. Além disso, o sistema de elevação da superfície superior facilita o acesso para inspeção e reparação, minimizando o tempo de inatividade.

Este fogão cumpre as normas de segurança para equipamentos a gás em Portugal??

Sim, o equipamento está equipado com termopar de segurança e queimadores com chama piloto em todas as zonas, assegurando uma operação segura e em conformidade com as diretivas de segurança europeias. A válvula termostática no forno contribui para um controlo preciso da temperatura.

Qual a capacidade e as dimensões úteis do forno para aplicação gastronómica??

O forno tem capacidade para tabuleiros Gastronorm 1/1, com dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm. Isto permite uma vasta gama de preparações, desde assados a gratinados, otimizando o espaço e o rendimento na sua cozinha.

É possível adaptar este fogão a diferentes tipos de instalação em bancadas existentes??

Os pés ajustáveis em altura em aço inoxidável permitem uma adaptação flexível a diversas superfícies de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia. O tampo embutido em AISI 304 com 1,5 mm de espessura integra-se perfeitamente em qualquer configuração de bancada.