

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 2 Queimadores Linha 700 FG2ECON

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG2ECON	Modelo:	HRFG2ECON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768566

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFG2ECON
EAN	8437006768566
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 2 queimadores para confeitura rápida e segura. Construção robusta em inox, limpeza fácil e termopar de segurança.

Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura eficiência sem comprometer a segurança, este fogão a gás de bancada de 2 queimadores da Linha 700 é a solução ideal. Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, permite uma confeitura rápida e controlada, otimizando o tempo de serviço. A sua estrutura em aço inoxidável e as grelhas removíveis simplificam a manutenção diária, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

fogão a gás bancada — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	634 x 427 x 181 mm
Potência Total a Gás	6,6 kW
Potência por Queimador	2x 3,3 kW
Peso Líquido	9 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Grelha	Aço cromado, removível
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Ajustáveis em altura
Entrada de Gás	Intercambiável na lateral

Aplicações Profissionais

Ideal para a dinâmica de um restaurante de pequena a média dimensão, este fogão de 2 queimadores Linha 700 é perfeito para a mise en place e o serviço contínuo durante os períodos de maior afluência. A sua capacidade de aquecimento rápido é uma mais-valia para a confeção de guarnições, molhos ou para manter pratos quentes, garantindo que a sua ementa é servida com a qualidade e pontualidade esperadas. Adapta-se também a cozinhas de hotelaria ou snack-bares que necessitam de um equipamento compacto e fiável.

Fogão a Gás Bancada — Principais Vantagens

A escolha deste equipamento significa investir na eficiência operacional e na segurança da sua equipa. Com um corpo em aço inoxidável e uma grelha removível em aço cromado, a limpeza torna-se uma tarefa rápida e menos dispendiosa, prolongando a vida útil do equipamento e cumprindo as normas HACCP. O termopar de segurança integrado oferece paz de espírito, minimizando riscos na cozinha. Além disso, as pernas ajustáveis em altura e a entrada de gás intercambiável conferem uma flexibilidade de instalação que se adapta perfeitamente ao layout da sua cozinha, garantindo um fluxo de trabalho otimizado.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a limpeza e manutenção eficiente do fogão a gás??

A estrutura em aço inoxidável e a grelha removível em aço cromado facilitam a limpeza diária com produtos adequados para superfícies de cozinha. Recomenda-se a remoção regular de resíduos alimentares e gordura para manter o desempenho e a higiene do equipamento.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Sim, com dimensões de 634x427x181 mm, este fogão de bancada é ideal para otimizar o espaço em cozinhas mais compactas. A sua configuração com dois queimadores oferece funcionalidade essencial sem ocupar uma área excessiva na sua linha de confeção.

Quais os benefícios do termopar de segurança neste equipamento??

O termopar de segurança é um dispositivo essencial que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Esta funcionalidade é crucial para prevenir fugas de gás e garantir a segurança do ambiente de trabalho e da sua equipa na cozinha profissional.

É possível adaptar a instalação de gás deste fogão à minha cozinha??

Sim, este fogão possui uma entrada de gás intercambiável na lateral, o que oferece maior flexibilidade durante a instalação. Permite adaptar a ligação de gás de forma mais conveniente ao layout existente na sua cozinha, seja em restaurantes ou hotéis.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este modelo de fogão??

Este fogão é particularmente vantajoso para pequenos e médios restaurantes, snack-bares, ou secções de cozinha em hotéis que necessitam de uma solução de confeção compacta mas potente. É ideal para locais que exigem rapidez na preparação de refeições e um controlo preciso da temperatura.