

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



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Bancada 1 Queimador Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRFG1ECON	Modelo:	HRFG1ECON
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768559

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFG1ECON
EAN	8437006768559
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	1
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional de bancada com 1 queimador e 3,3 kW de potência, ideal para otimizar a confecção em cozinhas com espaço reduzido.

Descricao Completa

Concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais com espaço limitado, o **fogão a gás de bancada 1 queimador** da Linha 700 é a solução perfeita para uma confecção eficiente e segura. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o queimador de alta potência permite um preparo rápido e consistente dos alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

fogão a gás de bancada — Características Técnicas

Modelo	HRFG1ECON
Tipo de Equipamento	Fogão a Gás de Bancada
Número de Queimadores	1
Potência do Queimador	3,3 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável
Grelha	Removível, em Aço Cromado
Segurança	Termopar de segurança
Dimensões Úteis (AxLxP)	181x379x427 mm

Pernas	Ajustáveis em altura
Entrada de Gás	Intercambiável na lateral
Peso Líquido	6 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão é ideal para uma variedade de estabelecimentos na hotelaria e restauração, como pequenos restaurantes, snack-bares, food trucks ou como um complemento de uma linha de confeitaria existente. A sua capacidade de aquecimento rápido e a construção duradoura são cruciais para o ritmo acelerado de um serviço de almoço num restaurante com 50 lugares ou para a preparação de pratos específicos que exigem um queimador dedicado e de alta performance. A adaptabilidade da entrada de gás facilita a integração em diferentes layouts de cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por esta placa a gás de bancada significa investir em fiabilidade e flexibilidade. O seu design compacto, aliado à potência de 3,3 kW, permite otimizar o espaço e a eficiência energética, um fator decisivo para a rentabilidade de qualquer negócio. A grade removível em aço cromado e o corpo em aço inoxidável simplificam a limpeza pós-serviço, garantindo o cumprimento das normas HACCP com menor esforço. Além disso, o termopar de segurança integrado oferece paz de espírito, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a potência do queimador e para que tipo de confeitaria é adequado??

O queimador possui uma potência de 3,3 kW, sendo ideal para aquecimento rápido de panelas e frigideiras, saltear vegetais ou cozinhar pratos que exijam controlo preciso de temperatura em restaurantes.

É fácil de limpar e manter??

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a grelha removível em aço cromado foram pensadas para uma limpeza rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza regular com produtos específicos para inox para manter o brilho e a higiene.

Este fogão pode ser adaptado a diferentes tipos de gás??

Sim, a entrada de gás é intercambiável na lateral, o que oferece flexibilidade para adaptar o equipamento à sua instalação de gás, seja natural ou propano, conforme as necessidades da sua cozinha.

Quais as dimensões úteis deste fogão para a minha bancada??

As dimensões úteis são 379 mm de largura, 427 mm de profundidade e 181 mm de altura. Este tamanho compacto permite integrá-lo facilmente em bancadas de trabalho, mesmo em cozinhas com espaço limitado.

Possui algum sistema de segurança integrado??

Sim, este fogão está equipado com um termopar de segurança. Este dispositivo corta automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar, prevenindo fugas e garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.