

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 com Placa Radiante e 2 Queimadores | 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRPR2F7508E	Modelo:	PR2F7508E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006772761

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	PR2F7508E
EAN	8437006772761
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	700
Nº de Queimadores	2
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Este fogão a gás profissional, com placa radiante de 15mm e dois queimadores, oferece versatilidade e durabilidade para a sua cozinha.

Descricao Completa

Este robusto fogão a gás combina uma placa radiante de 15mm de espessura com dois queimadores potentes, garantindo a máxima versatilidade na sua cozinha profissional. Concebido para enfrentar os desafios de um serviço contínuo, permite tanto a cozedura tradicional a temperaturas estáveis como o aquecimento rápido, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade das suas confeções. É o equipamento ideal para cozinheiros que procuram eficiência e precisão no dia-a-dia.

placa radiante a gás — Características Técnicas

Potência Total	22.3 kW
Peso	100 kg
Dimensões (LxPxA)	800x750x881h mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Placa Radiante	15 mm
Espessura da Bancada	1.5 mm
Ignição	Piezoelétrica
Recursos de Segurança	Queimador Piloto, Termopar de Segurança

Aplicações Profissionais

Este fogão é a solução ideal para chefs executivos que gerem cozinhas de restaurantes de alta afluência, buffets de hotéis ou operações de catering que exigem equipamentos fiáveis e multifuncionais. A placa radiante é perfeita para manutenção de temperatura de molhos e guarnições, enquanto os queimadores independentes agilizam a fervura, fritura ou salteados, permitindo uma transição fluida entre diferentes técnicas culinárias durante o pico de serviço. Contribui significativamente para uma "mise en place" eficiente e um serviço de ementa diversificado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na durabilidade e no desempenho superior, essenciais para qualquer cozinha que opere sob pressão. Ao combinar a robustez do aço inoxidável AISI 304 com uma placa de cozedura de 15mm de alta resistência, este fogão garante uma vida útil prolongada e uma distribuição de calor excecional. A segurança é primordial, com queimador piloto e termopar integrados, oferecendo paz de espírito à sua equipa e conformidade com as normas. A sua funcionalidade híbrida permite uma otimização do espaço e dos recursos, diferenciando-o das soluções de confeção convencionais.

Perguntas Frequentes

Como devo realizar a manutenção e limpeza diária deste fogão??

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e panos macios, evitando abrasivos para preservar o acabamento em aço inoxidável AISI 304. Para a placa radiante, recomenda-se a remoção de resíduos após cada uso e uma limpeza profunda semanal para otimizar o desempenho.

Este equipamento é adequado para cozinhas com alto volume de produção??

Sim, com uma potência total de 22.3 kW e construção robusta em aço AISI 304, este fogão é concebido para as exigências de cozinhas profissionais de grande volume. A placa de 15mm de espessura e os queimadores asseguram durabilidade e resposta rápida.

Qual o tipo de gás compatível com este fogão industrial??

Este fogão está equipado com queimador piloto e ignição piezoelétrica, sendo projetado para funcionamento a gás. Geralmente, é compatível com gás natural ou propano/butano, mas é crucial verificar a configuração específica e as necessidades de instalação.

Como a placa radiante contribui para a eficiência energética da cozinha??

A placa radiante permite manter temperaturas constantes com menor consumo de energia após atingir o ponto desejado, sendo ideal para cozedura lenta ou para manter alimentos quentes. Isso reduz a necessidade de múltiplos equipamentos e otimiza o uso do gás.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na construção deste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 confere ao fogão excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de cozinha profissional. Garante a higiene e prolonga a vida útil do equipamento, mantendo a sua aparência.