

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 6 Queimadores com Forno Elétrico GN 2/1, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F750HE	Modelo:	HRC6F750HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781442

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F750HE
EAN	8437006781442

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alta potência e forno elétrico GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais modernas, este **fogão a gás industrial** com 6 queimadores de alta performance e um forno elétrico Gastronorm 2/1 integrado representa a solução ideal para otimizar a eficiência na confeitaria. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. Permite uma flexibilidade incomparável, desde a fervura rápida em grandes panelas até à confeitaria precisa no forno.

Fogão a gás industrial — Características Técnicas

Dimensões Úteis (mm)	1200x750x880 mm
Potência a Gás	45,9 kW
Potência Elétrica Total	5 kW / 380V (3+N)
Peso Líquido	130 kg
Potência Queimadores	3x 8,5 kW + 3x 6,8 kW
Potência Elétrica Forno	5 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Grelha Superior	Aço cromado
Forno	Gastronorm 2/1 com válvula termostática e acendimento automático
Dimensões Úteis Forno	570x662x317h mm (modelo standard)
Bancada	Embutida em aço inox AISI 304, espessura 1,5 mm

Aplicações Profissionais

Este fogão profissional de alta capacidade é perfeitamente adequado para cozinhas de grande volume, como as encontradas em hotéis de 4 e 5 estrelas, restaurantes de serviço completo com elevado número de reservas, e empresas de catering que necessitam de versatilidade e fiabilidade. A combinação de placa a gás e forno elétrico permite que chefs executivos e equipas de cozinha consigam gerir simultaneamente diversas tarefas de confeção, desde o salteado rápido em lume forte até à assadura lenta e uniforme no forno GN 2/1.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela sua robustez e desempenho, este fogão e forno elétrico proporciona uma quebra de temperatura mínima, mesmo durante o serviço contínuo em períodos de pico, otimizando o tempo de preparação das suas ementas. Os queimadores niquelados garantem um aquecimento uniforme e potente, enquanto o forno elétrico, com as suas guias removíveis, simplifica a limpeza, contribuindo para a manutenção das rigorosas normas HACCP. A bancada integrada e os pés reguláveis em altura garantem uma instalação estável e adaptável ao seu espaço de trabalho, promovendo um ambiente ergonómico para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de forno integrado neste equipamento??

O forno é elétrico, concebido para tabuleiros Gastronorm 2/1, ideal para grandes volumes de confeção. Possui válvula termostática para controlo preciso da temperatura e acendimento automático para maior comodidade.

Como se processa a limpeza e manutenção dos queimadores??

Os queimadores superiores niquelados, juntamente com a grelha em aço cromado, são facilmente removíveis. Recomenda-se a limpeza regular com produtos desengordurantes específicos para aço inoxidável, garantindo a sua longevidade e desempenho.

Quais as principais características de segurança deste fogão??

Este fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores a gás, que cortam o fluxo de gás em caso de extinção accidental da chama. O forno elétrico também dispõe de mecanismos de segurança integrados para um funcionamento fiável.

É possível ajustar a altura do equipamento para se adaptar à minha cozinha??

Sim, o equipamento possui pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Isto permite ajustar o fogão à ergonomia da sua cozinha e nivelá-lo perfeitamente em superfícies irregulares, assegurando a estabilidade durante a utilização.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para o forno??

O forno elétrico requer uma ligação de 5 kW / 380V, trifásica (3+N). É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha esteja preparada para esta potência e tipo de ligação para garantir o funcionamento seguro e eficiente do aparelho.