

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F750H	Modelo:	HRC6F750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768788

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F750H
EAN	8437006768788

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores de alta potência e forno GN 2/1, ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis. Robusto e eficiente.

Descricao Completa

Concebido para a excelência em cozinhas de alta exigência, este **fogão a gás com 6 queimadores** e forno integrado da Linha 700 transforma a sua operação de confeitaria. Desenvolvido para Chefs e gestores de F&B que demandam desempenho ininterrupto, o equipamento garante um rendimento calorífico superior, essencial para o serviço contínuo em restaurantes movimentados ou buffets de hotel. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, enquanto as características de segurança e a facilidade de manutenção otimizam o fluxo de trabalho e minimizam o tempo de inatividade.

Fogão a gás 6 queimadores — Características Técnicas

Material Corpo e Bancada	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Grelha Superior	Fundição
Tipo de Forno	Gás, Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis Forno	570x662x317h mm
Dimensões Úteis Forno MAXI	870x662x317h mm
Total Potência a Gás	52,9 kW
Potência Queimadores	3x 8,5 kW + 3x 6,8 kW
Potência Forno a Gás	7 kW
Dimensões Totais (CxPxA)	1200x750x880 mm

Peso Líquido	133 kg
Segurança	Chama Piloto, Termopar de Segurança
Manutenção	Bancada Elevável, Guias do Forno Extraíveis
Pés	Aço Inoxidável, Reguláveis em Altura
Grelha Forno	Antivómito, Removível
Vedante	Fibra de Vidro, Alta Resistência
Acendimento Forno	Automático
Válvula Forno	Termostática de Série

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste aparelho torna-o indispensável para cozinhas profissionais com ementas diversificadas e volumes elevados. É ideal para restaurantes de fine dining que necessitam de precisão na confeção de pratos complexos, para a operação de pequeno-almoço e almoço em hotéis de grande escala, onde a rapidez é crucial, ou para empresas de catering que requerem flexibilidade e resistência em ambientes dinâmicos. A capacidade do forno Gastronorm 2/1 permite a preparação eficiente de grandes quantidades, desde assados a guisados, suportando os picos de trabalho mais exigentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este fogão destaca-se pela sua engenharia superior e foco na funcionalidade para o uso intenso diário. A bancada em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura não só garante uma robustez incomparável contra impactos e corrosão, como também facilita a limpeza pós-serviço, crucial para as normas HACCP. O sistema de elevação da bancada e as guias do forno de fácil extração simplificam a manutenção, reduzindo o tempo de inatividade do equipamento. Com queimadores niquelados de elevado rendimento e um forno com válvula termostática para controlo preciso da temperatura, a sua equipa terá as ferramentas para otimizar cada etapa da confeção.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de forno integrado neste fogão e que capacidade oferece??

O fogão integra um forno a gás com capacidade Gastronorm 2/1, permitindo a utilização de tabuleiros de dimensões profissionais para otimizar a confeção de grandes volumes de alimentos.

Como a estrutura em aço inoxidável contribui para a durabilidade e higiene??

O corpo e a bancada são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, facilidade de limpeza e durabilidade, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais.

Que sistemas de segurança estão incorporados nos queimadores??

Cada queimador está equipado com chama piloto e termopar de segurança. Estes componentes asseguram um funcionamento seguro, cortando o fornecimento de gás automaticamente em caso de extinção acidental da chama.

Este equipamento permite uma manutenção fácil e rápida??

Sim, foi concebido para facilitar a manutenção. A bancada superior pode ser elevada para acesso fácil aos componentes internos, e as guias do forno são de fácil extração para uma limpeza aprofundada.

Posso ajustar a altura do fogão para se adaptar à minha cozinha??

Sim, o fogão possui pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Esta característica permite um ajuste ergonómico e seguro à sua linha de confeção, garantindo estabilidade em qualquer superfície.