

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750H	Modelo:	HRCB6F750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786799

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F750H
EAN	8437006786799

Descricao Resumida

Potente fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores e forno Gastronorm 2/1. Construção robusta em AISI 304 para máxima eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais de alto volume, este **fogão a gás profissional** com 6 queimadores de elevado rendimento e um forno Gastronorm 2/1 integrado é a solução ideal para otimizar a sua operação. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e queimadores niquelados de grande potência, garante durabilidade e performance excepcional. Permite preparar múltiplos pratos em simultâneo, desde a fervura rápida de líquidos ao assado perfeito no forno, assegurando consistência e eficiência no serviço diário do seu restaurante.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis	1200x750x880 mm
Potência a Gás Total	46 kW
Peso Líquido	115 kg
Potência Queimadores	3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	7 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Grelha Superior	Fundição
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Sistema de Segurança	Termopar de segurança, chama piloto
Manutenção	Encimera elevável, guias de forno de fácil extração

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é essencial para restaurantes que necessitam de versatilidade e capacidade de resposta em horários de pico. É ideal para estabelecimentos com um serviço contínuo, como hotéis com buffet e serviços de catering, onde a preparação de grandes volumes de comida é constante. Desde a confeção de guisados e molhos nos queimadores de alta potência até o assado de grandes peças de carne ou peixe no forno Gastronorm 2/1, este equipamento garante uma produção culinária eficiente e de qualidade superior.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na fiabilidade e no desempenho. O corpo em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene (HACCP). A encimera elevável e as guias do forno de fácil extração simplificam drasticamente as tarefas de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade da sua cozinha. Para o Chef Executivo que procura controlo preciso da temperatura e para o Diretor de Operações que prioriza a durabilidade e a facilidade de serviço, este fogão representa um valor inquestionável.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno integrado??

O forno tem uma capacidade Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm. Isto permite a utilização de tabuleiros de grande formato, otimizando a produção.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A encimera pode ser elevada para facilitar o acesso e a limpeza profunda. As guias do forno são removíveis, permitindo uma higienização completa e sem esforço.

Que sistemas de segurança estão incorporados??

Cada queimador possui chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama, para máxima proteção.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes movimentados, hotéis e grandes serviços de catering que necessitam de um equipamento robusto e multifuncional para produção intensiva.

Qual a durabilidade esperada do equipamento??

Construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, este fogão foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.