

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 Profissional 6 Queimadores c/ Forno Maxi GN 2/1

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | HRC6F900HM | Modelo: | HRC6F900HM |
| Marca: | HRFAINCA | EAN: | 8437006782944 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HRFAINCA |
| Modelo | HRC6F900HM |
| EAN | 8437006782944 |

Descricao Resumida

Potente fogão a gás profissional com 6 queimadores niquelados e forno maxi GN 2/1. Construção robusta em aço inox AISI 304 para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Um fogão a gás profissional é o coração de qualquer cozinha de alto rendimento. Este equipamento foi concebido para chefs executivos e diretores de F&B que exigem fiabilidade, eficiência e precisão no serviço contínuo. Com seis queimadores de alta potência e um forno maxi GastroNorm 2/1 integrado, permite otimizar a mise en place e agilizar o serviço durante os períodos de maior afluência, garantindo resultados culinários de excelência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade superior e resistência às condições mais exigentes das cozinhas de restaurantes e hotéis.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

| | |
|------------------------------|--|
| Corpo | Aço inoxidável AISI 304 |
| Bancada | Aço inoxidável AISI 304, 2 mm |
| Grelha superior | Fundição |
| Queimadores | 3 x 10,5 kW + 3 x 8,5 kW, niquelados |
| Potência total gás | 68 kW |
| Forno | Maxi, GastroNorm 2/1 |
| Potência forno a gás | 11 kW |
| Dimensões úteis forno | 570x662x317h mm |
| Dimensões (LxPxA) | 1200x930x880 mm |
| Peso líquido | 182 kg |
| Segurança | Termopar, chama piloto em todos os queimadores |

| | |
|------------------------|---|
| Manutenção | Bancada elevatória, guias de forno extraíveis |
| Pés | Aço inoxidável reguláveis em altura |
| Vedante forno | Fibra de vidro, alta resistência |
| Compatibilidade | Caçarolas de grande diâmetro |

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de grande volume, este fogão a gás é indispensável em hotéis de 4 ou 5 estrelas com serviço de buffet, restaurantes com alta rotação de clientes, ou em empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos com rapidez e controlo. A capacidade do forno GN 2/1 é perfeita para assados de grandes dimensões, pão, ou múltiplos tabuleiros de acompanhamentos, enquanto os seis queimadores permitem a confeção simultânea de molhos, guarnições e pratos principais. É a solução robusta para operações que não podem comprometer a qualidade nem a velocidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento linha 900 é a sua combinação de potência bruta e design inteligente para o dia a dia. Os queimadores niquelados oferecem um rendimento calorífico superior, otimizando o consumo de gás. O sistema de elevação da bancada e as guias do forno de fácil extração reduzem significativamente o tempo de limpeza e manutenção, um fator crítico para a gestão de custos operacionais e conformidade com as normas HACCP. O forno com válvula termostática garante controlo preciso da temperatura, essencial para a qualidade consistente dos seus pratos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção eficazes deste fogão profissional??

O design deste fogão facilita a limpeza diária: possui um sistema de elevação da bancada em aço inoxidável AISI 304 e guias do forno de fácil extração. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável após cada utilização e a verificação regular das chamas piloto.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 1200x930x880 mm, este fogão linha 900 é concebido para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde a sua potência e capacidade são essenciais. Embora seja robusto, o seu design otimiza o espaço, oferecendo uma solução de confeção completa numa única unidade.

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros são compatíveis??

O forno integrado é um maxi GastroNorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm. É compatível com tabuleiros e recipientes GN 2/1, permitindo a confeção de grandes assados ou múltiplas preparações em simultâneo, maximizando a produtividade.

Que sistemas de segurança estão integrados no fogão??

Este equipamento inclui um termopar de segurança em cada queimador, que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Além disso, todos os queimadores incorporam chama piloto para um acendimento rápido e seguro, garantindo a proteção da sua equipa.

Posso utilizar caçarolas de grande diâmetro nos queimadores??

Sim, o design deste fogão prevê uma altura mínima da chaminé otimizada para a utilização de caçarolas e panelas de grande diâmetro, sem comprometer a eficiência da chama. Isto é crucial para cozinhas que necessitam de preparar bases ou caldos em grandes volumes.