

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



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F750HM	Modelo:	HRC6F750HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769471

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F750HM
EAN	8437006769471

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores de alta potência e forno maxi GN 2/1. Ideal para cozinhas exigentes que buscam durabilidade e eficiência.

Descrição Completa

Esta estação de confecção profissional a gás com seis queimadores e forno maxi integrado é a solução robusta para cozinhas de alta exigência. Projetada para maximizar a produtividade, permite aos chefs gerir múltiplos pratos simultaneamente, garantindo resultados consistentes e de excelência em ambientes de ritmo acelerado. A sua versatilidade excepcional abrange desde ferveruras rápidas a assados lentos, ideal para ementas diversificadas e volumes intensos.

Fogão a Gás Industrial — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Grelha Superior	Fundição
Grelha do Forno	Antivómito, removível
Válvula Termostática no Forno	De série
Acendimento do Forno	Automático
Queimadores	Com chama piloto e termopar de segurança
Sistema de Elevação da Bancada	Para manutenção ou reparação
Guias do Forno	De fácil extração para limpeza
Vedante	Fibra de vidro, alta resistência
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Capacidade do Forno	Gastronorm 2/1 (Maxi)

Dimensões Úteis do Forno MAXI	870x662x317h mm
Dimensões do Equipamento	1200x750x880 mm
Potência Total a Gás	56,9 kW
Potência Queimadores	3x 8,5 kW + 3x 6,8 kW
Potência do Forno	11 kW
Peso Líquido	156 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é essencial para cozinhas de restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet contínuo e empresas de catering que exigem equipamentos fiáveis para a confeção de pratos complexos. A sua estrutura e potência são ideais para o *rush* de almoços e jantares, permitindo um fluxo de trabalho eficiente e a preparação de grandes quantidades de alimentos, desde molhos delicados a assados robustos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento de cozedura significa investir em durabilidade e segurança. O aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm na bancada garante resistência superior e facilidade de higienização, crucial para as normas de controlo alimentar. A incorporação de um forno maxi com capacidade GN 2/1, chama piloto e termopar de segurança eleva a versatilidade e a tranquilidade na operação. A engenharia pensada para a manutenção, como o sistema de elevação da bancada e as guias de forno de fácil extração, minimiza o tempo de inatividade e prolonga a vida útil do seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é adequado para que tipo de tabuleiros??

O forno maxi possui uma capacidade Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 870x662x317h mm. É ideal para acomodar tabuleiros de grande formato, permitindo cozinhar volumes elevados de uma só vez.

Como é garantida a segurança operacional dos queimadores??

Cada queimador incorpora chama piloto para um acendimento rápido e um termopar de segurança. Este sistema corta o fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama, prevenindo fugas e garantindo a segurança na sua cozinha profissional.

O equipamento é fácil de limpar e manter??

Sim, a bancada em aço inoxidável AISI 304 e as grelhas do forno removíveis facilitam a limpeza diária. Adicionalmente, o sistema de elevação da bancada simplifica o acesso para manutenções ou reparações, otimizando a durabilidade do aparelho.

Quais são as dimensões totais deste fogão industrial??

Este equipamento robusto mede 1200 mm de largura, 750 mm de profundidade e 880 mm de altura. As suas patas reguláveis em altura permitem uma integração perfeita com outros elementos da sua linha de confeção.

Este fogão permite o uso de caçarolas de grande diâmetro??

Sim, a altura mínima da chaminé foi concebida para acomodar caçarolas de grande diâmetro, sem comprometer a eficiência dos queimadores. Isto é crucial para a preparação de grandes volumes de sopas, molhos ou estufados.