

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCB6F600H	<b>Modelo:</b>	HRCB6F600H
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006786737

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCB6F600H
<b>EAN</b>	8437006786737

### Descricao Resumida

Fogão a gás industrial de 6 queimadores com forno GN 1/1, construído em aço inoxidável AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este fogão a gás industrial com forno é a solução de excelência para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e durabilidade. Concebido em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, oferece seis queimadores niquelados de alto rendimento que garantem uma distribuição térmica superior. A integração de um forno Gastronorm 1/1, equipado com válvula termostática e ignição automática, permite uma confeção precisa e uniforme de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade final da sua ementa. Um investimento que se traduz em performance robusta e resultados culinários consistentes.

### Fogão a gás industrial com forno — Características Técnicas

<b>Dimensões Externas (C x L x A)</b>	1200 x 600 x 880 mm
<b>Dimensões Úteis Forno (C x L x A)</b>	570 x 495 x 317 mm
<b>Potência Total a Gás</b>	38,8 kW
<b>Potência Queimadores Superiores</b>	6 x 5,5 kW
<b>Potência Forno a Gás</b>	5,8 kW
<b>Peso Líquido</b>	103 kg
<b>Material do Corpo e Tampo</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Grelha Superior</b>	Ferro Fundido
<b>Forno</b>	Gastronorm 1/1, Válvula Termostática, Ignição Automática

<b>Queimadores</b>	Niquelados de alto rendimento, chama piloto
<b>Segurança</b>	Termopar de segurança em todos os queimadores
<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da superfície, guias de forno removíveis, pés ajustáveis

## Aplicações Profissionais

---

Este fogão a gás industrial é particularmente indicado para estabelecimentos com grande volume de produção, como restaurantes com serviço à la carte intenso, cozinhas de hotelaria que gerem buffets diários ou cantinas com ementas variadas. A sua configuração de 6 queimadores, complementada por um forno Gastronorm 1/1, permite ao Chef Executivo e à sua equipa gerir múltiplos processos de confeção em simultâneo, desde a fervura rápida à cocção lenta, garantindo a mise en place eficiente para os picos de serviço. É uma peça central para uma linha de confeção profissional Linha 600, otimizando o espaço e a funcionalidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com tampo de 1,5 mm, assegurando uma durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como as do HACCP. Os queimadores niquelados de elevado rendimento e a chama piloto contínua otimizam o consumo de gás, resultando em poupanças operacionais significativas, enquanto o termopar de segurança oferece tranquilidade. A flexibilidade da superfície elevatória para manutenção e as guias removíveis do forno simplificam a limpeza diária, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua cozinha impecável.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o tipo de gás compatível com este fogão??

*Este equipamento é configurado para funcionar com gás natural ou propano, dependendo das especificações de instalação. É crucial que a ligação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado. Verifique sempre os requisitos de gás da sua instalação antes da compra.*

### Como realizar a limpeza e manutenção do forno??

*A limpeza do forno é simplificada pelas guias interiores facilmente removíveis, que permitem acesso total ao interior. Utilize produtos de limpeza desengordurantes específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. Para a manutenção, verifique periodicamente a vedação da porta e os*

queimadores, assegurando que não há obstruções.

### **Este fogão é adequado para uma cozinha de 80 m²??**

*Com dimensões de 1200x600x880 mm, este fogão da Linha 600 é uma solução compacta e potente, perfeitamente ajustável a cozinhas profissionais de dimensões médias. A sua integração modular numa linha de confeção otimiza o espaço sem comprometer a capacidade de produção necessária para um serviço eficiente.*

### **Quais as vantagens dos queimadores niquelados de alto rendimento??**

*Os queimadores niquelados distinguem-se pela sua resistência à corrosão e alta condutividade térmica, o que se traduz numa aquisição de temperatura mais rápida e numa distribuição de calor mais uniforme. Isso permite um controlo preciso da cozedura e uma maior eficiência energética, reduzindo os tempos de espera na sua cozinha.*

### **O forno permite cozinhar em tabuleiros Gastronorm de que tamanho??**

*O forno deste fogão está especificamente concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm 1/1, que medem 530 x 325 mm. Esta compatibilidade padrão otimiza a sua operação, permitindo a utilização de utensílios comuns na restauração profissional, facilitando a preparação de grandes quantidades de alimentos.*