

# 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



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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCB6F600HE	<b>Modelo:</b>	HRCB6F600HE
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006781299

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCB6F600HE
<b>EAN</b>	8437006781299

### Descricao Resumida

Fogão profissional com 6 queimadores a gás de alta eficiência e forno elétrico GN 1/1 em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de média dimensão.

## Descrição Completa

Este fogão industrial representa a fusão ideal de performance e robustez, concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional em Portugal. Com seis queimadores a gás de alto rendimento e um forno elétrico gastronorm 1/1 integrado, este equipamento oferece uma versatilidade excepcional para a confeção de ementas diversas. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo um tampo de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento sólido para operações de grande volume. A combinação de energia a gás para a placa e elétrica para o forno proporciona flexibilidade e controlo preciso em todas as etapas da preparação culinária.

### Fogão a Gás Industrial — Características Técnicas

<b>Tipo de Equipamento</b>	Fogão a Gás com Forno Elétrico
<b>Modelo</b>	CB6F600HE
<b>Linha</b>	600
<b>Dimensões Globais (LxPxA)</b>	1200 x 600 x 880 mm
<b>Dimensões Úteis Forno</b>	570 x 495 x 317 mm
<b>Potência Total a Gás</b>	33 kW
<b>Potência Queimadores Gás</b>	3x 5,5 kW + 3x 5,5 kW
<b>Potência Forno Elétrico</b>	3,5 kW
<b>Capacidade do Forno</b>	Gastronorm 1/1
<b>Peso Líquido</b>	100 kg

<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	1,5 mm
<b>Queimadores</b>	Niquelados de alto rendimento com chama piloto e termopar de segurança
<b>Grelha Superior</b>	Ferro fundido
<b>Forno</b>	Válvula termostática, ignição automática, grelha antiderrapante removível, guias de fácil remoção
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura em aço inoxidável
<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da superfície

## Aplicações Profissionais

---

Pensado para o chef executivo que gere a confeitaria de um restaurante com ementas diversificadas ou o diretor de F&B de um hotel que necessita de fiabilidade e flexibilidade, este fogão é perfeito para cozinhas de média e grande dimensão. A sua capacidade de resposta é ideal para o "rush" do serviço de almoços e jantares, permitindo cozinhar simultaneamente em múltiplos queimadores e assar ou gratinar no forno. Desde a "mise en place" matinal até ao serviço contínuo, a sua robustez e facilidade de operação garantem um fluxo de trabalho eficiente e resultados consistentes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste equipamento significa investir na eficiência operacional e na segurança da sua equipa. Os queimadores de alto rendimento, juntamente com o forno elétrico GN 1/1, permitem uma confeitaria rápida e uniforme, reduzindo tempos de espera. A segurança é primordial, com a integração de chama piloto em todos os queimadores e um termopar de segurança que previne acidentes. Além disso, a facilidade de manutenção é notável: o sistema de elevação da superfície simplifica intervenções técnicas e as guias removíveis do forno facilitam a limpeza diária, assegurando o cumprimento das normas HACCP sem esforço adicional.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o principal benefício da combinação gás e elétrico neste fogão??

*Esta configuração oferece versatilidade máxima. Os queimadores a gás proporcionam controlo imediato e potente para cozinhados rápidos, enquanto o forno elétrico garante uma temperatura mais*

*estável e uniforme, ideal para assados e gratinados delicados, otimizando diversos tipos de confeitura.*

### **Como é que a manutenção e limpeza deste fogão são facilitadas??**

*A superfície da placa possui um sistema de elevação que permite fácil acesso para limpeza profunda ou manutenção. As guias do forno são facilmente removíveis, facilitando a limpeza do interior e assegurando uma higiene impecável em conformidade com as normas alimentares.*

### **Qual a capacidade do forno e o seu tipo de energia??**

*O forno integrado é elétrico, com uma potência de 3,5 kW, e possui capacidade para tabuleiros Gastronorm 1/1. As suas dimensões úteis são de 570 x 495 x 317 mm, ideal para preparações de volume médio em restaurantes e cozinhas profissionais.*

### **Que características de segurança estão incorporadas nos queimadores a gás??**

*Todos os seis queimadores a gás estão equipados com chama piloto para ignição rápida e um termopar de segurança. Este sistema corta o fornecimento de gás automaticamente caso a chama se apague, garantindo a proteção da sua cozinha e equipa.*

### **Qual a durabilidade e o material de construção principal deste fogão??**

*É construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha intensos. O tampo embutido tem uma espessura de 1,5 mm, assegurando uma longa vida útil do equipamento.*