

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores 1200mm Linha 750

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F750E	Modelo:	C6F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768863

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C6F750E
EAN	8437006768863

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores de alto rendimento, construção em inox e bancada elevatória. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria profissional a gás com 6 queimadores foi concebido para responder às exigências de cozinhas de alta intensidade. Com o seu robusto corpo em aço inoxidável AISI 304 e uma potente capacidade de aquecimento, garante durabilidade e desempenho excepcional. A inclusão de chama piloto e termopar de segurança eleva os padrões de utilização, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija fiabilidade e eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos. A sua conceção ergonómica, com patas reguláveis em altura e sistema de elevação da bancada, facilita a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene no seu espaço de confeitaria.

Características Técnicas

Potência	45.9 kW
Peso	110 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x750x880h mm
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (1.5 mm)
Número de Queimadores	6 (Niquelados)
Tipo de Grelha	Ferro Fundido (Superior)
Características de Segurança	Chama Piloto, Termopar de Segurança
Características Adicionais	Patas Reguláveis em Altura, Sistema de Elevação da Bancada

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás utilizado por este fogão?

Este fogão industrial foi concebido para funcionar a gás, proporcionando um aquecimento rápido e controlável, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional. É importante verificar as especificações técnicas para compatibilidade com o tipo de gás disponível na sua instalação.

As dimensões deste equipamento são adequadas para a minha cozinha?

Com dimensões de 1200x750x880h mm, este fogão é ideal para cozinhas de média a grande dimensão, onde o espaço e a capacidade são cruciais. A linha 750 é conhecida pela sua robustez e adaptação a ambientes exigentes.

Como funciona o sistema de elevação da bancada para manutenção?

O sistema de elevação da bancada permite um acesso fácil ao interior do equipamento para limpeza profunda ou eventuais reparações, minimizando o tempo de inatividade. Basta seguir as instruções do manual para uma operação segura e eficiente.

Que materiais compõem a estrutura do fogão?

Este aparelho é construído com corpo e bancada em aço inoxidável AISI 304 de 1.5 mm de espessura, garantindo máxima durabilidade e resistência à corrosão e às exigências diárias. A grelha superior é de ferro fundido, robusta para uso contínuo.

Este fogão inclui características de segurança?

Sim, o fogão está equipado com chama piloto e termopar de segurança em todos os queimadores. Estas características essenciais asseguram um funcionamento seguro, cortando o fornecimento de gás em caso de falha da chama.