

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



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores BASIC 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750E	Modelo:	CB6F750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786164

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CB6F750E
EAN	8437006786164

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 6 queimadores, alta potência (39 kW) e construção robusta em inox. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x750x880h mm.

Descricao Completa

Fogão a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais modernas, este potente aparelho de confeção a gás combina durabilidade e alta performance. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e os queimadores niquelados de elevado rendimento garantem uma distribuição de calor superior e uma longa vida útil. É a solução ideal para operações intensivas, proporcionando eficiência energética e resultados culinários excepcionais.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de 6 queimadores permite preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. A segurança é assegurada pelo termopar integrado, crucial para qualquer ambiente de trabalho exigente.

Características Técnicas

Potência Total	39 kW
Número de Queimadores	6
Tipo de Gás	Gás (especificações para niquelados com alto rendimento)
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Aço cromado
Espessura da Bancada	1.5 mm
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões (LxPxA)	1200x750x880h mm

Peso	86 kg
-------------	-------

Perguntas Frequentes

Qual a fonte de energia deste fogão industrial?

Este fogão opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e controlável, ideal para as necessidades de uma cozinha profissional.

De que materiais é construído o equipamento e qual a sua durabilidade?

O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, enquanto a grelha superior é em aço cromado, assegurando uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.

Quais as dimensões do fogão e é adequado para espaços compactos?

Com dimensões de 1200x750x880h mm, este fogão de 6 queimadores oferece uma área de confeção generosa, sendo uma excelente opção para cozinhas que necessitam de alta capacidade sem comprometer excessivamente o espaço.

O equipamento possui alguma característica de segurança integrada?

Sim, está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores, que cortam automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando maior tranquilidade e proteção no ambiente de trabalho.

Para que tipo de estabelecimentos é este fogão mais indicado?

É ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, serviços de catering e outras cozinhas comerciais que necessitam de um aparelho robusto, fiável e com alta capacidade para preparar diversos pratos simultaneamente.