

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



Fogão Gás 6 Queimadores + Forno Elétrico GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750HE	Modelo:	HRCB6F750HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781626

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F750HE
EAN	8437006781626

Descricao Resumida

Maximize a produtividade da sua cozinha com este fogão a gás industrial de 6 queimadores e forno elétrico GN 2/1, robusto e eficiente da Linha 700.

Descricao Completa

Projetado para as cozinhas mais exigentes, este fogão industrial de 6 queimadores a gás e forno elétrico GN 2/1 da Linha 700 é a solução para otimizar a sua operação diária. Garante uma confeção eficiente e uniforme, essencial para o ritmo acelerado de um restaurante com alto volume de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e bancada de 1,5 mm de espessura assegura durabilidade e resistência, mesmo em picos de produção intensos.

Fogão industrial a gás com forno elétrico — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão Industrial com Forno Elétrico
Série	Linha 700
Número de Queimadores	6 (3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW)
Potência Total a Gás	39 kW
Tipo de Forno	Elétrico, Gastronorm 2/1
Potência Elétrica Forno	5 kW
Tensão Elétrica	380 V / 3 + N
Material Corpo e Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 (Bancada com 1,5 mm espessura)
Grelha Superior	Aço cromado
Pés	Em aço inoxidável, reguláveis em altura
Acendimento Forno	Automático

Segurança	Termopar de segurança, Válvula termostática no forno
Dimensões Úteis Forno	570 x 662 x 317h mm
Dimensões Úteis Forno MAXI	870 x 662 x 317h mm (opcional)
Dimensões Totais (LxPxA)	1200 x 750 x 880 mm
Peso Líquido	115 kg
Outras Características	Guias do forno removíveis, Altura mínima da chaminé para painéis grandes, Decapante em fibra de vidro

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para Chefs Executivos que gerem cozinhas de volume intenso, como em hotéis de 4 ou 5 estrelas, restaurantes de grande dimensão e serviços de catering. A combinação de seis queimadores potentes e um forno elétrico Gastronorm 2/1 permite a preparação simultânea de diversos pratos, desde o escalfar rápido de molhos nos queimadores niquelados até à confeção de assados no forno, garantindo uma resposta ágil durante os períodos de maior afluência de clientes e para o "mise en place" diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, que não só confere uma durabilidade excepcional contra a corrosão, mas também facilita a higiene diária, crucial para as normas HACCP. Os queimadores niquelados oferecem um aquecimento superior e a válvula termostática do forno assegura um controlo preciso da temperatura para resultados culinários perfeitos. A bancada embutida de 1,5 mm e os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita em qualquer layout de cozinha profissional, evidenciando uma robustez pensada para o uso contínuo.

Perguntas Frequentes

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

O forno elétrico possui uma capacidade para tabuleiros Gastronorm 2/1, ideal para grandes volumes de confeção. As suas dimensões úteis de 570x662x317h mm permitem utilizar recipientes de grande formato, otimizando a preparação de assados e pratos diversos.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pelas guias do forno removíveis. Recomenda-se o uso de detergentes neutros e panos macios para as superfícies em inox e a limpeza regular das grelhas.

Que tipo de ligação elétrica e de gás são necessários para a instalação??

Este fogão opera a gás para os queimadores, com uma potência total de 39 kW, e requer uma ligação elétrica de 380 V / 3 + N para o forno elétrico de 5 kW. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado.

Quais os benefícios do corpo em aço inoxidável AISI 304 para este fogão industrial??

O aço inoxidável AISI 304 confere ao fogão uma elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo crucial para ambientes de cozinha profissional. Garante uma longa vida útil do equipamento e conformidade com as normas sanitárias.

Este fogão é adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

Sim, com os seus 6 queimadores potentes e forno elétrico Gastronorm 2/1, este fogão é perfeitamente adequado para cozinhas de alta exigência. Permite gerir eficazmente grandes volumes de confeção e suportar o ritmo intenso de serviços contínuos.