

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 6 Queimadores Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F900E	Modelo:	C6F900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782890

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C6F900E
EAN	8437006782890

Descricao Resumida

Potente fogão a gás industrial Linha 900 com 6 queimadores de alto rendimento. Construção em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e segurança na sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este fogão a gás industrial de 6 queimadores da Linha 900 eleva a capacidade e a eficiência da sua operação. Com um desempenho térmico superior e uma construção robusta, permite uma confeção rápida e uniforme, essencial para manter a consistência e a qualidade dos pratos mesmo durante os períodos de maior afluxo. O investimento neste equipamento traduz-se em maior produtividade e menor tempo de espera para os seus clientes.

Fogão a Gás Industrial — Características Técnicas

Potência Total	59.4 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x930x880 mm
Peso	135 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material dos Queimadores	Niquelados de alto rendimento
Material das Grelhas	Ferro fundido
Segurança	Termopar e Chama Piloto em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da bancada para limpeza e reparação
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Espessura da Bancada	2 mm (Aço inoxidável AISI 304)

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a base de qualquer cozinha profissional de elevado volume, como em hotéis de grande dimensão, restaurantes com ementas extensas ou serviços de catering que necessitam de um desempenho contínuo e fiável. A sua estrutura robusta e a capacidade de suportar panelas de grandes diâmetros são ideais para preparar grandes quantidades de alimentos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho durante o rush do almoço ou jantar, garantindo que a sua equipa tem sempre potência disponível para qualquer confeção.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão a gás destaca-se pela sua combinação de durabilidade, segurança e potência. O corpo em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 2 mm de espessura, assegura uma longevidade excecional e resistência à corrosão, fatores críticos num ambiente de cozinha profissional. Os queimadores niquelados de alto rendimento, juntamente com a chama piloto e o termopar de segurança, oferecem uma utilização eficiente e protegida. Além disso, o sistema de elevação da bancada simplifica significativamente as operações de limpeza e manutenção, minimizando o tempo de inatividade e maximizando a higiene, essencial para cumprir as normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de confeção deste fogão a gás??

Com 6 queimadores de alto rendimento e uma potência total de 59.4 kW, este fogão é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, permitindo confeccionar múltiplos pratos em simultâneo com elevada eficiência.

Como é garantida a segurança operacional do equipamento??

Todos os queimadores incorporam chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fluxo de gás em caso de falha da chama, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

Que tipo de panelas ou caçarolas podem ser utilizadas neste fogão??

O design com altura mínima de chaminé e grelhas em ferro fundido permite a utilização de panelas e caçarolas de grande diâmetro, otimizando a distribuição de calor e a estabilidade.

Como é facilitada a limpeza e manutenção do fogão??

O sistema de elevação da bancada e a construção em aço inoxidável AISI 304 com encimera embutida tornam a limpeza diária e o acesso para manutenção muito mais simples e eficientes.

Este fogão a gás é adequado para uso intensivo??

Sim, sendo parte da Linha 900 e construído com materiais de alta resistência como o aço inoxidável AISI 304 e grelhas em ferro fundido, foi concebido para suportar o ritmo acelerado das cozinhas profissionais.