

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 Profissional 6 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F600E	Modelo:	HRCB6F600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786713

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F600E
EAN	8437006786713

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 6 queimadores de alta potência e forno GN 1/1 integrado. Ideal para cozinhas de restaurante com alta demanda. Robusto e eficiente.

Descrição Completa

Para o chef que procura maximizar a eficiência e a qualidade na cozinha, este fogão a gás profissional da Linha 600 é a solução ideal. Concebido para ambientes de alta exigência, o equipamento oferece seis queimadores de alta potência e um forno Gastronorm 1/1 integrado, permitindo a confecção simultânea de múltiplos pratos com precisão e controle. A sua robustez, aliada a funcionalidades que simplificam a operação diária, garante um desempenho consistente mesmo nos serviços mais intensos.

Fogão a gás profissional — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Tipo de Queimadores	Niquelados de alto rendimento com chama piloto
Número de Queimadores	6
Potência por Queimador	5,5 kW
Potência Total a Gás	33 kW
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1 com válvula termostática e ignição automática
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	1200 x 600 x 880 mm
Peso Líquido	78 kg

Segurança	Termopar de segurança em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da superfície, guias do forno removíveis
Design	Pés ajustáveis em altura, chaminé para panelas de grande diâmetro

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é um ativo indispensável para restaurantes de dimensão média a grande, cozinhas de hotelaria, refeitórios e empresas de catering que necessitam de um equipamento robusto e versátil. É perfeitamente adequado para o ritmo acelerado de um serviço de almoço e jantar, suportando a preparação contínua de guisados, molhos e frituras nos seus queimadores de alta potência, enquanto o forno adjacente permite assar e gratinar com precisão para uma ementa diversificada.

Porquê Escolher Este Equipamento

Optar por este fogão significa investir na durabilidade e na eficiência operacional. O seu corpo em aço inoxidável AISI 304 e as grelhas em ferro fundido garantem uma longevidade superior e resistem à corrosão e ao uso intensivo. Ao contrário de soluções genéricas, este modelo oferece um sistema de elevação da superfície para facilitar a manutenção e guias de forno removíveis que simplificam a limpeza, minimizando o tempo de inatividade e garantindo a conformidade com as normas de higiene na sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e o seu tipo??

O forno integrado neste equipamento é de tipo Gastronorm 1/1, o que permite o uso de tabuleiros standard de 530x325 mm, ideal para cozinhas profissionais. Inclui uma válvula termostática e ignição automática para maior controlo e conveniência.

Como garantir a segurança na utilização do fogão a gás??

Este fogão está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores, que cortam o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Além disso, todos os queimadores possuem chama piloto, o que facilita a ignição e aumenta a segurança.

Qual a principal vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304??

A utilização de aço inoxidável AISI 304 confere ao equipamento uma excepcional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Este material é essencial para manter os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes de cozinha profissional e assegura uma vida útil prolongada ao aparelho.

O fogão é fácil de limpar e manter??

Sim, foi concebido a pensar na facilidade de manutenção. Possui um sistema de elevação da superfície que permite aceder facilmente aos componentes internos para limpeza ou reparação, e as guias do forno são removíveis, simplificando a higienização diária.

Este equipamento é adequado para cozinhas com alto volume de produção??

Com seis queimadores de 5,5 kW cada e um forno Gastronorm 1/1, este fogão oferece uma potência total de 33 kW, sendo altamente eficiente para cozinhas profissionais com necessidade de processar um elevado volume de refeições. A sua robustez garante desempenho consistente sob uso contínuo.