

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores c/ Forno GN 2/1 Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRC6F900S	<b>Modelo:</b>	HRC6F900S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006769808

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRC6F900S
<b>EAN</b>	8437006769808

### Descricao Resumida

Este fogão a gás profissional de 6 queimadores com forno GN 2/1 da Linha 900 oferece potência e durabilidade para as cozinhas mais exigentes.

## Descricao Completa

Para o Chef Executivo que procura um desempenho de topo e durabilidade inquestionável, o nosso **fogão a gás profissional com 6 queimadores e forno GN 2/1 da Linha 900** é a solução de confeção ideal. Concebido para suportar os ritmos intensos de uma cozinha profissional, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme e controlo preciso, essenciais para uma ementa de excelência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma longa vida útil, mas também a máxima higiene e facilidade de limpeza, crucial para manter os padrões HACCP exigidos.

### Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304, espessura 2 mm
<b>Material das Grelhas</b>	Fundição
<b>Tipo de Queimadores</b>	Niquelados de alto rendimento
<b>Potência Queimadores (Total)</b>	57 kW (3x 10,5 kW + 3x 8,5 kW)
<b>Forno</b>	Gastronorm 2/1 com válvula termostática e acendimento automático
<b>Dimensões Úteis do Forno</b>	570x662x317h mm
<b>Dimensões Globais</b>	1200x930x335 mm
<b>Peso Líquido</b>	95 kg
<b>Características de Segurança</b>	Chama piloto em todos os queimadores, termopar de segurança

<b>Manutenção</b>	Sistema de elevação da bancada, guias de forno de fácil extração
<b>Base</b>	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

## Aplicações Profissionais

---

Este fogão é a espinha dorsal para qualquer cozinha que exija versatilidade e volume. Desde restaurantes movimentados com um serviço contínuo de almoços e jantares, a hotéis de 5 estrelas que necessitam de preparar mise en place para banquetes e buffets, a sua capacidade de 6 queimadores de alta potência, combinada com um forno gastronorm 2/1, permite gerir múltiplas tarefas de confeção simultaneamente. É igualmente indicado para empresas de catering que precisam de equipamento robusto e eficiente para a produção em larga escala, garantindo que cada prato sai na perfeição e a tempo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Escolher este equipamento significa investir em fiabilidade e performance. A bancada embutida de 2 mm de espessura em aço AISI 304 não só resiste ao uso intensivo, como também contribui para uma estabilidade estrutural superior. Os queimadores niquelados garantem um aquecimento rápido e uma vida útil prolongada, enquanto o forno com acendimento automático e válvula termostática assegura uma confeção precisa, otimizando o consumo de gás. A segurança é primordial, com chama piloto e termopar em todos os queimadores, oferecendo tranquilidade à sua equipa. Além disso, o sistema de elevação da bancada simplifica a manutenção, minimizando o tempo de inatividade da sua cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade do forno integrado neste fogão??

*O forno integrado foi concebido para tabuleiros Gastronorm 2/1, oferecendo um espaço interno de 570x662x317h mm. Esta dimensão é ideal para assados de grande volume ou a preparação de múltiplos pratos em simultâneo.*

### Este equipamento é fácil de limpar e manter??

*Sim, a estrutura em aço inoxidável AISI 304 e as grelhas superiores em fundição são fáceis de higienizar. As guias do forno são removíveis, permitindo uma limpeza profunda sem esforço, e a bancada pode ser elevada para acesso à manutenção.*

### Quais são as principais características de segurança deste fogão??

*A segurança é assegurada por chamas piloto em todos os queimadores e termopares de segurança, que cortam o fornecimento de gás em caso de falha da chama. O forno também possui válvula termostática para controlo da temperatura.*

**Este fogão pode ser instalado em qualquer cozinha profissional??**

*Com patas reguláveis em altura, este fogão adapta-se a diferentes configurações de bancada, garantindo estabilidade e ergonomia. É essencial verificar as ligações de gás e exaustão para uma instalação conforme as normas locais.*

**Qual a vantagem dos queimadores niquelados de alto rendimento??**

*Os queimadores niquelados oferecem um desempenho térmico superior e uma maior resistência à corrosão, o que se traduz em maior eficiência energética e numa vida útil mais longa para o equipamento, mesmo sob utilização intensiva.*