

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F900S	Modelo:	HRC6F900S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006769808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F900S
EAN	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

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

Manutenção	Sistema de elevação da bancada, guias de forno de fácil extração
Base	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.