

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F600S	Modelo:	HRCB6F600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786638

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F600S
EAN	8437006786638

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional 6 queimadores (6x 5,5kW) com forno GN 1/1, em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis. Dimensões: 1200x600mm.

Descricao Completa

Para o chef executivo que procura otimizar a capacidade de confeitura e a eficiência energética na sua cozinha profissional, o fogão a gás de 6 queimadores Linha 600 é a solução ideal. Este equipamento robusto, com estrutura em aço inoxidável AISI 304 e tampo de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade e resistência para o ritmo exigente do dia a dia. Com um forno a gás GN 1/1 integrado e queimadores niquelados de alto rendimento, permite uma gestão versátil da ementa, desde a confeitura rápida de molhos e guisados até aos assados mais delicados, tudo com a máxima segurança e controlo.

Fogão a gás industrial 6 queimadores — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (1,5 mm)
Queimadores Superiores	Niquelados de alto rendimento
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Forno	Gás, Gastronorm 1/1
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Controlo do Forno	Válvula termostática de série, ignição automática
Segurança	Chama piloto em todos os queimadores, termopar de segurança
Manutenção	Sistema de elevação da superfície, guias do forno removíveis
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência

Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Dimensões Totais (LxPxA)	1200 x 600 x 335 mm
Potência a Gás	33 kW
Potência dos Queimadores	6x 5,5 kW
Peso Líquido	48 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeitaria é perfeitamente adequado para restaurantes com volume médio a alto, cozinhas de hotel que necessitam de versatilidade e snack-bars que procuram um desempenho fiável. A combinação dos seus seis queimadores potentes com o forno GN 1/1 torna-o indispensável para a preparação simultânea de vários pratos, agilizando o serviço durante os picos de afluência e facilitando a gestão da ementa. Desde a cocção de massas e salteados rápidos na bancada, até assados e gratinados no forno, a sua construção compacta da Linha 600 integra-se harmoniosamente em espaços otimizados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão a gás traduz-se em ganhos operacionais significativos para o seu negócio. A sua estrutura robusta em AISI 304, combinada com a facilidade de manutenção proporcionada pela superfície elevatória e guias removíveis do forno, minimiza o tempo de inatividade e os custos de assistência técnica. O controlo preciso da temperatura no forno, assegurado pela válvula termostática e ignição automática, juntamente com o termopar de segurança nos queimadores, eleva os padrões de segurança alimentar e a consistência dos resultados culinários, garantindo a tranquilidade da sua equipa e a satisfação dos seus clientes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e tipo de forno integrado??

O forno integrado é um modelo a gás, com capacidade Gastronorm 1/1. As suas dimensões úteis são de 570 x 495 x 317 mm, ideal para tabuleiros GN padrão.

Este fogão é adequado para que tipo de cozinhas??

Concebido para cozinhas profissionais de média a alta produção, este fogão da Linha 600 é excelente para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de alta capacidade de confeitaria e um forno versátil.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento??

A manutenção é simplificada graças ao sistema de elevação da superfície superior e às guias do forno que são facilmente removíveis, permitindo uma limpeza profunda e eficiente, essencial para cumprir as normas de higiene.

Quais são as características de segurança dos queimadores??

Cada um dos seis queimadores está equipado com chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fornecimento de gás em caso de extinção acidental da chama, proporcionando maior segurança na operação.

Posso usar panelas de grande diâmetro nos queimadores??

Sim, o design do equipamento inclui uma altura mínima de chaminé otimizada para acomodar panelas e tachos de grande diâmetro, sem comprometer a eficiência da queima ou a estabilidade dos utensílios.