

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial a Gás 6 Bicos com Forno Linha 750

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750HM	Modelo:	CB6F750HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788489

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CB6F750HM
EAN	8437006788489
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 6 bicos com forno maxi, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox AISI 304, potência de 50 kW.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Este robusto equipamento de cozedura a gás de 6 bicos e forno integrado é a espinha dorsal de qualquer cozinha profissional de alto desempenho. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes, hotéis e serviços de catering, oferece uma confeção eficiente e resultados consistentes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste bloco de fogão e forno torna-o indispensável para uma vasta gama de operações culinárias. É ideal para confeccionar pratos que exigem múltiplos pontos de calor simultâneos, desde a fervura rápida de grandes quantidades até ao cozinhado lento e preciso. O forno de grande capacidade complementa as superfícies de cocção, permitindo assar, gratinar e manter alimentos quentes com facilidade, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa e a ementa oferecida.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	50 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x750x880h mm
Dimensões Forno (LxPxA)	870x662x317h mm
Tipo de Queimadores	6 Bicos niquelados de alto rendimento
Material Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material Grelha Superior	Aço cromado

Característica	Detalhe
Segurança	Termopar de segurança
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Tampo	Embutido, aço inoxidável AISI 304, 1.5mm espessura

Perguntas Frequentes

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos? Este fogão é perfeitamente concebido para cozinhas profissionais de alta exigência, como restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de um equipamento robusto e eficiente.

Qual a vantagem dos bicos niquelados? Os bicos niquelados oferecem um desempenho calorífico superior e uma distribuição de calor mais uniforme, otimizando a confeção dos alimentos e a eficiência energética.

É fácil de limpar e manter? Sim, o corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo embutido facilitam a limpeza diária, garantindo a máxima higiene na sua cozinha profissional.

As patas são ajustáveis? Sim, as patas em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo adaptar o fogão às necessidades ergonómicas da sua equipa e nivelar o equipamento em qualquer superfície.

O forno é espaçoso o suficiente para grandes produções? Com as suas dimensões internas de 870x662x317h mm, o forno maxi integrado oferece uma capacidade generosa para assar e gratinar uma vasta quantidade de alimentos em simultâneo.