

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores c/ Forno Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F900HE	Modelo:	C6F900HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788458

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C6F900HE
EAN	8437006788458
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno elétrico para alta performance. Construção robusta em inox para durabilidade e eficiência em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento de confeitaria foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alta intensidade. Com seis queimadores a gás de elevado rendimento e um robusto forno elétrico, oferece uma versatilidade excepcional para preparar uma vasta gama de pratos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

A bancada embutida de 2 mm de espessura proporciona uma superfície de trabalho sólida e resistente, ideal para as operações diárias mais exigentes. Além disso, as patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita à ergonomia da sua cozinha, assegurando o conforto e a segurança da sua equipa durante o uso prolongado. A inclusão de chama piloto e termopar de segurança em todos os queimadores reflete o compromisso com a segurança operacional, um fator crucial em qualquer ambiente de restauração profissional.

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de hotelaria que requerem equipamentos de cozinha de elevado desempenho e fiabilidade. A combinação dos potentes queimadores a gás e do eficiente forno elétrico permite confeccionar simultaneamente múltiplos pratos, desde sopas e molhos até assados e gratinados, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de utilização intensiva.

Projetado para resistir ao ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este bloco de cozinha assegura que a sua equipa tenha as ferramentas necessárias para oferecer um serviço de excelência. A estética profissional e o design funcional integram-se harmoniosamente em qualquer linha de confeitaria, elevando o padrão operacional do seu espaço culinário.

Características Técnicas

Característica Técnica	**Detalhe**
Tipo de Combustível (Queimadores)	Gás

Tipo de Forno	Elétrico
Número de Queimadores	6
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro fundido
Sistema de Segurança	Chama piloto, Termopar de segurança
Estrutura	Patas reguláveis em altura
Bancada	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Potência Total	59.4 kW
Voltagem	380 V
Peso	168 kg
Dimensões Gerais (LxPxA)	1200x930x880h mm
Dimensões do Forno (LxPxA)	570x662x317h mm

Perguntas Frequentes

1. Este fogão industrial é adequado para que tipo de gás?

Este equipamento foi concebido para funcionar com gás natural, mas pode ser adaptado para gás propano/butano. Recomenda-se verificar as especificações técnicas e, se necessário, consultar um técnico especializado para a conversão adequada.

2. Qual é a vantagem da bancada embutida em aço inoxidável AISI 304?

A bancada embutida de 2 mm em aço inoxidável AISI 304 oferece uma superfície de trabalho extremamente resistente à corrosão, impactos e altas temperaturas. Facilita a limpeza e manutenção, garantindo uma higiene impecável e prolongando a vida útil do equipamento.

3. Os queimadores possuem algum sistema de segurança?

Sim, todos os seis queimadores estão equipados com chama piloto e termopar de segurança. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se apague, prevenindo fugas e garantindo a máxima segurança na sua cozinha profissional.

4. É possível ajustar a altura do fogão?

Sim, este fogão industrial possui patas de aço inoxidável reguláveis em altura. Esta característica permite ajustar a altura do equipamento de acordo com as necessidades ergonómicas da sua equipa e da sua cozinha, proporcionando maior conforto e eficiência no trabalho.

5. Quais são as dimensões do forno elétrico e para que tipo de utilizações é recomendado?

O forno elétrico possui dimensões de 570x662x317h mm, oferecendo um espaço generoso para

assados, gratinados e a confecção de diversos pratos. A sua capacidade e eficiência energética tornam-no ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada procura.