

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F900H	Modelo:	HRC6F900H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782913

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F900H
EAN	8437006782913
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 6 queimadores de alta potência e forno GN 2/1 integrado. Essencial para cozinhas de elevado desempenho e fluxo.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha com este **fogão a gás profissional** da Linha 900, concebido para um desempenho excepcional em ambientes de alta exigência. Com seis queimadores potentes e um forno espaçoso Gastronorm 2/1, este equipamento robusto acelera a preparação de pratos, permitindo à sua equipa gerir com facilidade picos de serviço intensos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto as funcionalidades de segurança e o design inteligente otimizam a produtividade diária e a conformidade com as normas.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Modelo	HRC6F900H
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Encimera	Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Material da Grelha Superior	Fundição
Número de Queimadores	6
Potência Queimadores	3x 10,5 kW + 3x 8,5 kW
Potência Total Gás	64 kW
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1

Potência Gás Forno	11 kW
Dimensões Úteis Forno GN 2/1	570x662x317h mm
Dimensões do Equipamento	1200x930x880 mm
Peso Líquido	165 kg
Funcionalidades de Segurança	Chama piloto, Termopar de segurança
Manutenção	Sistema de elevação da bancada, Guias de forno de fácil extração

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás é a escolha ideal para cozinhas profissionais de grande volume, incluindo restaurantes com ementas diversificadas, hotéis de luxo com serviços de buffet extensivos e empresas de catering que necessitam de fiabilidade e potência. A sua configuração com seis queimadores permite a confeção simultânea de múltiplos pratos, enquanto o forno de grande capacidade Gastronorm 2/1 é perfeito para assados, gratinados e a preparação de grandes quantidades de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este equipamento significa investir em durabilidade e performance superior. A encimera de 2mm de espessura em aço inoxidável AISI 304 oferece uma resistência inigualável, suportando o uso contínuo sem desgaste. O sistema de elevação da bancada simplifica a manutenção e reparação, minimizando o tempo de inatividade da cozinha. Para o Chef Executivo, a precisão da válvula termostática do forno e o rendimento calorífico dos queimadores niquelados garantem resultados de confeção consistentes. A segurança é reforçada com a chama piloto e o termopar, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros utiliza??

O forno deste equipamento é Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm. É ideal para a utilização de tabuleiros de grande formato, otimizando a capacidade de produção para diversos tipos de confeção.

Como é garantida a segurança operacional??

Este fogão incorpora chama piloto em todos os queimadores e um termopar de segurança. Estes elementos essenciais asseguram uma operação fiável e previnem acidentes relacionados com a interrupção inesperada do fornecimento de gás.

Quais os materiais de construção e quais os seus benefícios??

O corpo e a bancada são fabricados em aço inoxidável AISI 304, com uma espessura de 2 mm na bancada. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, facilidade de higienização e durabilidade, características cruciais para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

Como é facilitada a limpeza e manutenção do fogão??

Este modelo foi concebido com a manutenção em mente, incluindo um sistema de elevação da bancada e guias do forno de fácil extração. Estas características permitem um acesso simplificado para uma limpeza profunda e intervenções técnicas rápidas, minimizando o tempo de inatividade.

Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

Sim, com seis queimadores de alta potência e um forno Gastronorm 2/1, este fogão é perfeitamente dimensionado para cozinhas profissionais que exigem um alto rendimento. A sua robustez e funcionalidades garantem uma confeção eficiente e contínua, mesmo nos serviços mais exigentes.