

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 a Gás Profissional 6 Queimadores + Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750H	Modelo:	HRCB6F750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786799

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F750H
EAN	8437006786799
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Potente fogão a gás profissional Linha 700 com 6 queimadores e forno Gastronorm 2/1. Construção robusta em AISI 304 para máxima eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais de alto volume, este **fogão a gás profissional** com 6 queimadores de elevado rendimento e um forno Gastronorm 2/1 integrado é a solução ideal para otimizar a sua operação. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e queimadores niquelados de grande potência, garante durabilidade e performance excepcional. Permite preparar múltiplos pratos em simultâneo, desde a fervura rápida de líquidos ao assado perfeito no forno, assegurando consistência e eficiência no serviço diário do seu restaurante.

Fogão a Gás Profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis	1200x750x880 mm
Potência a Gás Total	46 kW
Peso Líquido	115 kg
Potência Queimadores	3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	7 kW
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Grelha Superior	Fundição
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1

Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Sistema de Segurança	Termopar de segurança, chama piloto
Manutenção	Encimera elevável, guias de forno de fácil extração
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este fogão com forno é essencial para restaurantes que necessitam de versatilidade e capacidade de resposta em horários de pico. É ideal para estabelecimentos com um serviço contínuo, como hotéis com buffet e serviços de catering, onde a preparação de grandes volumes de comida é constante. Desde a confeção de guisados e molhos nos queimadores de alta potência até o assado de grandes peças de carne ou peixe no forno Gastronorm 2/1, este equipamento garante uma produção culinária eficiente e de qualidade superior.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na fiabilidade e no desempenho. O corpo em aço inoxidável AISI 304 assegura uma resistência superior à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene (HACCP). A encimera elevável e as guias do forno de fácil extração simplificam drasticamente as tarefas de manutenção, reduzindo o tempo de inatividade da sua cozinha. Para o Chef Executivo que procura controlo preciso da temperatura e para o Diretor de Operações que prioriza a durabilidade e a facilidade de serviço, este fogão representa um valor inquestionável.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno integrado??

O forno tem uma capacidade Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm. Isto permite a utilização de tabuleiros de grande formato, otimizando a produção.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento??

A encimera pode ser elevada para facilitar o acesso e a limpeza profunda. As guias do forno são removíveis, permitindo uma higienização completa e sem esforço.

Que sistemas de segurança estão incorporados??

Cada queimador possui chama piloto e termopar de segurança, garantindo a interrupção do fluxo de gás em caso de extinção acidental da chama, para máxima proteção.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para cozinhas profissionais de restaurantes movimentados, hotéis e grandes serviços de catering que necessitam de um equipamento robusto e multifuncional para produção intensiva.

Qual a durabilidade esperada do equipamento??

Construído em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, este fogão foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais exigentes.