

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 rápido
ao produto



Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores c/ Forno Maxi GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F900HM	Modelo:	HRC6F900HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782944

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRC6F900HM
EAN	8437006782944
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	900

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Potente fogão a gás profissional com 6 queimadores niquelados e forno maxi GN 2/1. Construção robusta em aço inox AISI 304 para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Um fogão a gás profissional é o coração de qualquer cozinha de alto rendimento. Este equipamento foi concebido para chefs executivos e diretores de F&B que exigem fiabilidade, eficiência e precisão no serviço contínuo. Com seis queimadores de alta potência e um forno maxi GastroNorm 2/1 integrado, permite otimizar a mise en place e agilizar o serviço durante os períodos de maior afluência, garantindo resultados culinários de excelência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longevidade superior e resistência às condições mais exigentes das cozinhas de restaurantes e hotéis.

fogão a gás profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm
Grelha superior	Fundição
Queimadores	3 x 10,5 kW + 3 x 8,5 kW, niquelados
Potência total gás	68 kW
Forno	Maxi, GastroNorm 2/1
Potência forno a gás	11 kW
Dimensões úteis forno	570x662x317h mm

Dimensões (LxPxA)	1200x930x880 mm
Peso líquido	182 kg
Segurança	Termopar, chama piloto em todos os queimadores
Manutenção	Bancada elevatória, guias de forno extraíveis
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Vedante forno	Fibra de vidro, alta resistência
Compatibilidade	Caçarolas de grande diâmetro

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais de grande volume, este fogão a gás é indispensável em hotéis de 4 ou 5 estrelas com serviço de buffet, restaurantes com alta rotação de clientes, ou em empresas de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos com rapidez e controlo. A capacidade do forno GN 2/1 é perfeita para assados de grandes dimensões, pão, ou múltiplos tabuleiros de acompanhamentos, enquanto os seis queimadores permitem a confeção simultânea de molhos, guarnições e pratos principais. É a solução robusta para operações que não podem comprometer a qualidade nem a velocidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este equipamento linha 900 é a sua combinação de potência bruta e design inteligente para o dia a dia. Os queimadores niquelados oferecem um rendimento calorífico superior, otimizando o consumo de gás. O sistema de elevação da bancada e as guias do forno de fácil extração reduzem significativamente o tempo de limpeza e manutenção, um fator crítico para a gestão de custos operacionais e conformidade com as normas HACCP. O forno com válvula termostática garante controlo preciso da temperatura, essencial para a qualidade consistente dos seus pratos.

Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e manutenção eficazes deste fogão profissional??

O design deste fogão facilita a limpeza diária: possui um sistema de elevação da bancada em aço inoxidável AISI 304 e guias do forno de fácil extração. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável após cada utilização e a verificação regular das chamas

piloto.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 1200x930x880 mm, este fogão linha 900 é concebido para cozinhas profissionais de médio a grande porte, onde a sua potência e capacidade são essenciais. Embora seja robusto, o seu design otimiza o espaço, oferecendo uma solução de confeção completa numa única unidade.

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros são compatíveis??

O forno integrado é um maxi GastroNorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317h mm. É compatível com tabuleiros e recipientes GN 2/1, permitindo a confeção de grandes assados ou múltiplas preparações em simultâneo, maximizando a produtividade.

Que sistemas de segurança estão integrados no fogão??

Este equipamento inclui um termopar de segurança em cada queimador, que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague acidentalmente. Além disso, todos os queimadores incorporam chama piloto para um acendimento rápido e seguro, garantindo a proteção da sua equipa.

Posso utilizar caçarolas de grande diâmetro nos queimadores??

Sim, o design deste fogão prevê uma altura mínima da chaminé otimizada para a utilização de caçarolas e panelas de grande diâmetro, sem comprometer a eficiência da chama. Isto é crucial para cozinhas que necessitam de preparar bases ou caldos em grandes volumes.