

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 Profissional 6 Queimadores c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F600H	Modelo:	HRCB6F600H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786737

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F600H
EAN	8437006786737
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás industrial de 6 queimadores com forno GN 1/1, construído em aço inoxidável AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fogão a gás industrial com forno é a solução de excelência para cozinhas profissionais que exigem máxima eficiência e durabilidade. Concebido em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, oferece seis queimadores niquelados de alto rendimento que garantem uma distribuição térmica superior. A integração de um forno Gastronorm 1/1, equipado com válvula termostática e ignição automática, permite uma confeitão precisa e uniforme de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade final da sua ementa. Um investimento que se traduz em performance robusta e resultados culinários consistentes.

Fogão a gás industrial com forno — Características Técnicas

Dimensões Externas (C x L x A)	1200 x 600 x 880 mm
Dimensões Úteis Forno (C x L x A)	570 x 495 x 317 mm
Potência Total a Gás	38,8 kW
Potência Queimadores Superiores	6 x 5,5 kW
Potência Forno a Gás	5,8 kW
Peso Líquido	103 kg
Material do Corpo e Tampo	Aço Inoxidável AISI 304

Espessura do Tampo	1,5 mm
Grelha Superior	Ferro Fundido
Forno	Gastronorm 1/1, Válvula Termostática, Ignição Automática
Queimadores	Niquelados de alto rendimento, chama piloto
Segurança	Termopar de segurança em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da superfície, guias de forno removíveis, pés ajustáveis

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás industrial é particularmente indicado para estabelecimentos com grande volume de produção, como restaurantes com serviço à la carte intenso, cozinhas de hotelaria que gerem buffets diários ou cantinas com ementas variadas. A sua configuração de 6 queimadores, complementada por um forno Gastronorm 1/1, permite ao Chef Executivo e à sua equipa gerir múltiplos processos de confeção em simultâneo, desde a fervura rápida à cocção lenta, garantindo a mise en place eficiente para os picos de serviço. É uma peça central para uma linha de confeção profissional Linha 600, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferencia-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 com tampo de 1,5 mm, assegurando uma durabilidade excecional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, como as do HACCP. Os queimadores niquelados de elevado rendimento e a chama piloto contínua otimizam o consumo de gás, resultando em poupanças operacionais significativas, enquanto o termopar de segurança oferece tranquilidade. A flexibilidade da superfície elevatória para manutenção e as guias removíveis do forno simplificam a limpeza diária, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a sua cozinha impecável.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de gás compatível com este fogão??

Este equipamento é configurado para funcionar com gás natural ou propano, dependendo das especificações de instalação. É crucial que a ligação seja efetuada por um técnico certificado para garantir a segurança e o desempenho otimizado. Verifique sempre os requisitos de gás da sua

instalação antes da compra.

Como realizar a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é simplificada pelas guias interiores facilmente removíveis, que permitem acesso total ao interior. Utilize produtos de limpeza desengordurantes específicos para aço inoxidável, evitando abrasivos. Para a manutenção, verifique periodicamente a vedação da porta e os queimadores, assegurando que não há obstruções.

Este fogão é adequado para uma cozinha de 80 m²??

Com dimensões de 1200x600x880 mm, este fogão da Linha 600 é uma solução compacta e potente, perfeitamente ajustável a cozinhas profissionais de dimensões médias. A sua integração modular numa linha de confeitaria otimiza o espaço sem comprometer a capacidade de produção necessária para um serviço eficiente.

Quais as vantagens dos queimadores niquelados de alto rendimento??

Os queimadores niquelados distinguem-se pela sua resistência à corrosão e alta condutividade térmica, o que se traduz numa aquisição de temperatura mais rápida e numa distribuição de calor mais uniforme. Isso permite um controlo preciso da cozedura e uma maior eficiência energética, reduzindo os tempos de espera na sua cozinha.

O forno permite cozinhar em tabuleiros Gastronorm de que tamanho??

O forno deste fogão está especificamente concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm 1/1, que medem 530 x 325 mm. Esta compatibilidade padrão otimiza a sua operação, permitindo a utilização de utensílios comuns na restauração profissional, facilitando a preparação de grandes quantidades de alimentos.