

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 Elétrico GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F600HE	Modelo:	HRCB6F600HE
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F600HE
EAN	8437006781299
Energia	Gás
Instalação	De Chão
Linha	550, 600

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão profissional com 6 queimadores a gás de alta eficiência e forno elétrico GN 1/1 em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de média dimensão.

Descricao Completa

Este fogão industrial representa a fusão ideal de performance e robustez, concebido para responder às exigências de qualquer cozinha profissional em Portugal. Com seis queimadores a gás de alto rendimento e um forno elétrico gastronorm 1/1 integrado, este equipamento oferece uma versatilidade excecional para a confeção de ementas diversas. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, incluindo um tampo de 1,5 mm de espessura, garante durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento sólido para operações de grande volume. A combinação de energia a gás para a placa e elétrica para o forno proporciona flexibilidade e controlo preciso em todas as etapas da preparação culinária.

Fogão a Gás Industrial — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão a Gás com Forno Elétrico
Modelo	CB6F600HE
Linha	600
Dimensões Globais (LxPxA)	1200 x 600 x 880 mm
Dimensões Úteis Forno	570 x 495 x 317 mm
Potência Total a Gás	33 kW
Potência Queimadores Gás	3x 5,5 kW + 3x 5,5 kW

Potência Forno Elétrico	3,5 kW
Capacidade do Forno	Gastronorm 1/1
Peso Líquido	100 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	1,5 mm
Queimadores	Niquelados de alto rendimento com chama piloto e termopar de segurança
Grelha Superior	Ferro fundido
Forno	Válvula termostática, ignição automática, grelha antiderrapante removível, guias de fácil remoção
Pés	Ajustáveis em altura em aço inoxidável
Manutenção	Sistema de elevação da superfície

Aplicações Profissionais

Pensado para o chef executivo que gere a confeitaria de um restaurante com ementas diversificadas ou o diretor de F&B de um hotel que necessita de fiabilidade e flexibilidade, este fogão é perfeito para cozinhas de média e grande dimensão. A sua capacidade de resposta é ideal para o "rush" do serviço de almoços e jantares, permitindo cozinhar simultaneamente em múltiplos queimadores e assar ou gratinar no forno. Desde a "mise en place" matinal até ao serviço contínuo, a sua robustez e facilidade de operação garantem um fluxo de trabalho eficiente e resultados consistentes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir na eficiência operacional e na segurança da sua equipa. Os queimadores de alto rendimento, juntamente com o forno elétrico GN 1/1, permitem uma confeitaria rápida e uniforme, reduzindo tempos de espera. A segurança é primordial, com a integração de chama piloto em todos os queimadores e um termopar de segurança que previne acidentes. Além disso, a facilidade de manutenção é notável: o sistema de elevação da superfície simplifica intervenções técnicas e as guias removíveis do forno facilitam a limpeza diária, assegurando o cumprimento das normas HACCP sem esforço adicional.

Perguntas Frequentes

Qual o principal benefício da combinação gás e elétrico neste fogão??

Esta configuração oferece versatilidade máxima. Os queimadores a gás proporcionam controle imediato e potente para cozinhados rápidos, enquanto o forno elétrico garante uma temperatura mais estável e uniforme, ideal para assados e gratinados delicados, otimizando diversos tipos de confeitura.

Como é que a manutenção e limpeza deste fogão são facilitadas??

A superfície da placa possui um sistema de elevação que permite fácil acesso para limpeza profunda ou manutenção. As guias do forno são facilmente removíveis, facilitando a limpeza do interior e assegurando uma higiene impecável em conformidade com as normas alimentares.

Qual a capacidade do forno e o seu tipo de energia??

O forno integrado é elétrico, com uma potência de 3,5 kW, e possui capacidade para tabuleiros Gastronorm 1/1. As suas dimensões úteis são de 570 x 495 x 317 mm, ideal para preparações de volume médio em restaurantes e cozinhas profissionais.

Que características de segurança estão incorporadas nos queimadores a gás??

Todos os seis queimadores a gás estão equipados com chama piloto para ignição rápida e um termopar de segurança. Este sistema corta o fornecimento de gás automaticamente caso a chama se apague, garantindo a proteção da sua cozinha e equipa.

Qual a durabilidade e o material de construção principal deste fogão??

É construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha intensos. O tampo embutido tem uma espessura de 1,5 mm, assegurando uma longa vida útil do equipamento.