

# 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 Industrial a Gás 6 Queimadores BASIC 1200mm

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRCB6F750E | Modelo: | CB6F750E      |
| Marca: | HRFAINCA   | EAN:    | 8437006786164 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | CB6F750E      |
| EAN        | 8437006786164 |
| Energia    | Gás           |
| Instalação | De Chão       |
| Linha      | 700           |

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Nº de Queimadores | 6     |
| Tipo              | Fogão |

## Descricao Resumida

Fogão industrial a gás 6 queimadores, alta potência (39 kW) e construção robusta em inox. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 1200x750x880h mm.

## Descricao Completa

### Fogão a Gás Industrial — Principais Vantagens

Concebido para as exigências das cozinhas profissionais modernas, este potente aparelho de confeção a gás combina durabilidade e alta performance. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e os queimadores niquelados de elevado rendimento garantem uma distribuição de calor superior e uma longa vida útil. É a solução ideal para operações intensivas, proporcionando eficiência energética e resultados culinários excecionais.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento de cozinha é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de 6 queimadores permite preparar múltiplos pratos em simultâneo, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade da sua equipa. A segurança é assegurada pelo termopar integrado, crucial para qualquer ambiente de trabalho exigente.

### Características Técnicas

|                             |                                                          |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------|
| Potência Total              | 39 kW                                                    |
| Número de Queimadores       | 6                                                        |
| Tipo de Gás                 | Gás (especificações para niquelados com alto rendimento) |
| Material do Corpo           | Aço inoxidável AISI 304                                  |
| Material da Grelha Superior | Aço cromado                                              |

|                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| <b>Espessura da Bancada</b> | 1.5 mm                               |
| <b>Segurança</b>            | Termopar de segurança                |
| <b>Pés</b>                  | Aço inoxidável, reguláveis em altura |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>    | 1200x750x880h mm                     |
| <b>Peso</b>                 | 86 kg                                |

### Perguntas Frequentes

**Qual a fonte de energia deste fogão industrial?**

Este fogão opera a gás, garantindo um aquecimento rápido e controlável, ideal para as necessidades de uma cozinha profissional.

**De que materiais é construído o equipamento e qual a sua durabilidade?**

O corpo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, enquanto a grelha superior é em aço cromado, assegurando uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.

**Quais as dimensões do fogão e é adequado para espaços compactos?**

Com dimensões de 1200x750x880h mm, este fogão de 6 queimadores oferece uma área de confeção generosa, sendo uma excelente opção para cozinhas que necessitam de alta capacidade sem comprometer excessivamente o espaço.

**O equipamento possui alguma característica de segurança integrada?**

Sim, está equipado com termopares de segurança em todos os queimadores, que cortam automaticamente o fornecimento de gás em caso de falha da chama, proporcionando maior tranquilidade e proteção no ambiente de trabalho.

**Para que tipo de estabelecimentos é este fogão mais indicado?**

É ideal para restaurantes de médio a grande porte, hotéis, serviços de catering e outras cozinhas comerciais que necessitam de um aparelho robusto, fiável e com alta capacidade para preparar diversos pratos simultaneamente.