

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Industrial de Bancada a Gás 6 Queimadores 1200x750mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRC6F750S	Modelo:	C6F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006768870

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	C6F750S
EAN	8437006768870
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm

Linha	700
Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de bancada com 6 queimadores niquelados de alta eficiência, corpo em inox AISI 304, chama piloto e termopar de segurança. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Fogão Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebido para as exigências rigorosas das cozinhas profissionais, este fogão de bancada a gás oferece um desempenho excepcional e fiabilidade. Os seus seis queimadores niquelados garantem uma distribuição de calor superior, ideal para uma confeção rápida e uniforme, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha. A robustez da construção em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade notável e uma limpeza simplificada, características essenciais em ambientes de alta rotação.

Equipado com chama piloto e termopar de segurança em todos os queimadores, este equipamento para restauração proporciona tranquilidade e eficiência energética. O design inteligente permite a elevação da bancada para uma manutenção acessível, minimizando interrupções. As patas reguláveis em altura garantem uma estabilidade perfeita em qualquer superfície de trabalho, tornando-o um componente indispensável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte até cozinhas de catering e cantinas. A sua potência de 45.9 kW permite lidar com grandes volumes de confeção, sendo perfeito para preparar múltiplos pratos em simultâneo. A capacidade de usar panelas e tachos de grande diâmetro, graças à altura mínima da chaminé, oferece flexibilidade para diversas técnicas culinárias.

A durabilidade do aço inoxidável torna-o adequado para ambientes de uso intensivo, resistindo ao desgaste di rotineiro. É um ativo valioso para qualquer chef que procure um aparelho de cozinha robusto, eficiente e seguro, capaz de suportar as pressões de um serviço contínuo e exigente.

Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão Industrial de Bancada a Gás
Número de Queimadores	6 (Niquelados de alto rendimento)
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Grelha Superior	Ferro Fundido
Acendimento	Chama Piloto em todos os queimadores
Segurança	Termopar de segurança
Funcionalidades Adicionais	Sistema de elevação da bancada para manutenção/reparação, altura mínima de chaminé para painéis de grande diâmetro
Pés	Aço Inoxidável, reguláveis em altura
Bancada	Embutida em Aço Inoxidável AISI 304, 1.5 mm de espessura
Potência	45.9 kW
Peso	71 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x750x335 mm
EAN	8437006768870
SKU	HRC6F750S

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste fogão industrial?

Este fogão é construído com corpo e bancada em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha intensivos. A grelha superior é feita de ferro fundido, o que proporciona excelente retenção e distribuição de calor.

Que sistemas de segurança estão incluídos?

O equipamento está munido de chama piloto em todos os queimadores para um acendimento prático e rápido, juntamente com um termopar de segurança. Este sistema corta automaticamente o fornecimento de gás se a chama se apagar, prevenindo fugas e garantindo a proteção dos utilizadores.

É adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de operações de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e instituições que necessitem de uma solução robusta e de alta capacidade. O seu desempenho superior suporta o ritmo acelerado de cozinhas comerciais movimentadas.

Como é feita a manutenção do equipamento?

A manutenção é facilitada por um engenhoso sistema de elevação da bancada, que permite aceder facilmente aos componentes internos para limpeza e eventuais reparações. A superfície em aço inoxidável também se limpa com simplicidade, mantendo a higiene necessária.

Este fogão pode ser utilizado com panelas grandes?

Sim, o design inclui uma altura mínima de chaminé otimizada para a utilização de panelas e tachos de grande diâmetro. Isso proporciona uma versatilidade significativa na confeção, adaptando-se a diversas necessidades culinárias profissionais.