

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 rapido
ao produto

Fogão a Gás Profissional 6 Queimadores + Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCB6F750S	Modelo:	HRCB6F750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006786058

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCB6F750S
EAN	8437006786058
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700

Nº de Queimadores	6
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 6 queimadores potentes e forno GN 2/1, ideal para cozinhas de volume médio-alto. Robusto, seguro e fácil de limpar.

Descricao Completa

Concebido para as exigências mais rigorosas da cozinha profissional, este fogão a gás da Linha 700 é uma solução robusta e versátil para a confeção diária. Com seis queimadores de alta potência e um forno Gastronorm 2/1 integrado, permite executar múltiplas tarefas simultaneamente, desde a cozedura rápida à assadura precisa. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para operações de alto volume em restaurantes e hotéis.

Fogão a Gás Profissional com Forno — Características Técnicas

Modelo	HRCB6F750S
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Encimera	Aço inoxidável AISI 304, espessura 1,5 mm
Queimadores Superiores	Niquelados, 3x 7,5 kW + 3x 5,5 kW
Potência Total a Gás	39 kW
Grelha Superior	Fundição
Forno	Gastronorm 2/1, acendimento automático, válvula termostática
Dimensões Úteis Forno	570x662x317h mm

Dimensões Úteis Forno Maxi (Opcional)	870x662x317h mm
Segurança	Chama piloto e termopar em todos os queimadores
Manutenção	Sistema de elevação da encimera, guias do forno de fácil extração
Vedante Forno	Fibra de vidro, alta resistência
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Úteis (Equipamento)	1200x750x335 mm
Peso Líquido	56 kg

Aplicações Profissionais

Este módulo de confeção a gás é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes movimentados, hotéis com serviço de ementa variado e empresas de catering que necessitam de um desempenho fiável e consistente. A capacidade de operar seis queimadores em simultâneo, juntamente com um forno GN 2/1, otimiza o fluxo de trabalho durante os períodos de maior procura. Permite ao chef gerir desde a confeção de molhos delicados até a assadura de grandes peças, garantindo a qualidade e o ritmo do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este fogão significa investir na eficiência e longevidade da sua cozinha. A combinação de queimadores de alto rendimento com um forno preciso e de grande capacidade permite uma flexibilidade ímpar na preparação de ementas complexas. A facilidade de limpeza, com componentes removíveis e um sistema de elevação da encimera, traduz-se em poupança de tempo para a sua equipa e na manutenção dos mais altos padrões de higiene. É a solução perfeita para quem procura um equipamento central que responda às exigências de um ambiente gastronómico dinâmico.

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de forno integrado neste fogão a gás??

Este equipamento integra um forno Gastronorm 2/1, ideal para assar e gratinar uma variedade de pratos. Possui acendimento automático e uma válvula termostática para controlo preciso da temperatura.

Como funcionam os sistemas de segurança dos queimadores??

Cada um dos seis queimadores está equipado com uma chama piloto e um termopar de segurança. Estes componentes garantem que o fornecimento de gás é interrompido automaticamente em caso de falha da chama, prevenindo acidentes na cozinha.

Qual a vantagem da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, suportando o uso intenso de uma cozinha profissional. Facilita a limpeza e manutenção dos padrões de higiene, contribuindo para a longevidade do equipamento.

É fácil limpar este fogão a gás profissional??

Sim, a limpeza é simplificada graças ao sistema de elevação da encimera e às guias do forno de fácil extração. As grelhas em fundição e o corpo em aço inoxidável também contribuem para uma higienização rápida e eficiente.

Este fogão é adequado para cozinhas com alto volume de confeitaria??

Com seis queimadores de alta capacidade (3x 7,5 kW e 3x 5,5 kW) e um forno GN 2/1, este fogão é perfeitamente dimensionado para responder às necessidades de cozinhas que operam com um elevado volume de serviço, garantindo rapidez e consistência.