

# 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: 10/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico Profissional 6 Placas c/ Forno Maxi | Linha 700

### Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P750HM	Modelo:	CE6P750HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788496

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CE6P750HM
EAN	8437006788496

### Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional da Linha 700 com 6 placas de alto rendimento e forno maxi, corpo em aço AISI 304. Potência de 22.6 kW para cozinhas exigentes.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fogão elétrico com 6 placas e forno maxi da Linha 700 transforma a sua capacidade de confeitura. Permite uma preparação rápida e eficiente de diversos alimentos, desde o saltear ao assar, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para manter as rigorosas normas HACCP.

### Fogão elétrico profissional 6 placas — Características Técnicas

<b>Potência</b>	22.6 kW
<b>Voltagem</b>	380/400 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Peso</b>	136 kg
<b>Temperatura do Forno</b>	50-300 °C
<b>Dimensões Exteriores (LxPxA)</b>	1200x750x880h mm
<b>Dimensões Internas do Forno (LxPxA)</b>	870x662x317h mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução central para cozinhas de restauração de médio a grande porte, incluindo restaurantes à la carte, hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar, e empresas de catering. As 6 zonas de confeitura elétricas permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, enquanto o forno espaçoso é ideal para assados de grande volume, gratinados ou a manutenção da

temperatura de alimentos pré-cozinhados. A sua versatilidade garante que o chef executivo e a sua equipa podem responder com agilidade aos picos de serviço e às mais variadas ementas.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A seleção deste fogão elétrico com forno representa um investimento na produtividade e fiabilidade da sua cozinha. As placas elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor asseguram resultados consistentes, minimizando desperdícios e otimizando o tempo de confeção. Os pilotos LED indicam claramente o estado de funcionamento, facilitando a supervisão. Além disso, as patas reguláveis em altura e a bancada embutida em aço inoxidável AISI 304 não só facilitam a adaptação ao espaço de trabalho, como também simplificam a limpeza diária, contribuindo para uma higiene impecável em conformidade com as exigências sanitárias.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como as placas elétricas garantem um cozinhado uniforme e eficiente??**

*As placas elétricas deste fogão possuem um sistema de alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição de calor uniforme. Isto permite um controlo preciso da cozedura, evitando pontos quentes e garantindo que todos os alimentos sejam preparados de forma homogénea e eficaz.*

### **Qual a capacidade e tipo de uso do forno "Maxi"??**

*O forno "Maxi" integrado tem dimensões internas generosas de 870x662x317h mm e uma gama de temperatura de 50-300 °C. É ideal para assar grandes quantidades de carne ou peixe, gratinar pratos volumosos, ou manter alimentos quentes para serviço contínuo em buffets ou eventos.*

### **Quais são as vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304??**

*O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Esta característica é fundamental em ambientes de cozinha profissional, onde a higiene e a longevidade do equipamento são prioritárias para garantir a segurança alimentar e um bom retorno do investimento.*

### **Como é feita a manutenção e limpeza deste fogão industrial??**

*Graças à sua bancada embutida em aço inoxidável e à superfície lisa das placas elétricas, a limpeza diária é simplificada. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e panos macios. As patas reguláveis facilitam o acesso para limpeza por baixo do equipamento, assegurando uma higiene completa em toda a área de trabalho.*

### **Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento??**

*Este fogão opera com uma voltagem de 380/400 V e uma potência de 22.6 kW, exigindo uma instalação elétrica trifásica adequada. É crucial consultar um eletricista certificado para garantir que a*

*infraestrutura elétrica da sua cozinha suporta estas especificações e para uma instalação segura e em conformidade com as normas vigentes.*