

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico Profissional 4 Placas e Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P600H	Modelo:	HRCE4P600H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P600H
EAN	8437006795609

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 placas potentes e forno GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Prepare pratos com eficiência e precisão na sua cozinha profissional com este fogão elétrico industrial. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento de **cooking range** combina quatro **placas** de alto desempenho com um forno Gastronorm 1/1 integrado, garantindo versatilidade e resultados excepcionais para a sua equipa. O **fogão elétrico profissional** é a solução para um serviço contínuo e de qualidade.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Tipo de Placas	Elétricas de alto desempenho
Potência das Placas	2x 2 kW, 2x 1 kW
Tipo de Forno	Gastronorm 1/1 com gratinador
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 495 x 317 mm
Temperatura do Forno	Ajustável de 50 a 300 °C
Potência Elétrica Total	9,5 kW
Potência Elétrica do Forno	3,5 kW
Alimentação	380 V / 3 + N
Dimensões Externas (LxPxA)	800 x 600 x 880 mm
Peso Líquido	79 kg

Vedação	Fibra de vidro de alta resistência
Ajustes	Pés ajustáveis em altura
Facilidade de Limpeza	Guias e grelha do forno removíveis

Aplicações Profissionais

Ideal para chefes executivos e gestores de F&B que procuram um equipamento fiável e multifuncional. A sua capacidade de resposta é crucial para serviços de almoço em **restaurantes** de grande volume ou para a **mise en place** em buffets de **hotelaria**. A versatilidade das placas e do **forno convetor** permite desde frituras rápidas a assados lentos, adaptando-se a qualquer exigência da ementa e otimizando a **confeção**.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com as normas HACCP. A distribuição uniforme de calor nas placas elétricas otimiza a **confeção**, enquanto o forno com termostato ajustável oferece controlo preciso para cada receita. As guias e grelhas amovíveis simplificam a limpeza diária, reduzindo o tempo de inatividade da sua **cozinha industrial** e melhorando a **rotação de stock** e o **controlo de FIFO**. É a escolha inteligente para quem busca um `cooker` robusto e de alto rendimento.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a limpeza e manutenção do forno??

O forno deste equipamento foi concebido para uma manutenção simplificada. As guias e a grelha são facilmente removíveis, permitindo uma limpeza profunda e eficiente após cada serviço, o que é crucial para as normas de higiene.

Qual a temperatura máxima que o forno atinge??

O forno deste equipamento atinge uma temperatura máxima de 300 °C, com um termostato ajustável que permite um controlo preciso entre os 50 e os 300 °C. Esta amplitude é ideal para uma vasta gama de confeções, desde assados lentos a gratinados rápidos.

Este fogão é adequado para uma cozinha com espaço limitado??

Com dimensões de 800x600x880 mm, este equipamento da linha 600 foi concebido para se integrar eficientemente em cozinhas profissionais onde o espaço é um fator importante. A sua configuração compacta oferece alta funcionalidade sem comprometer a área de trabalho.

Qual a vantagem do corpo em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que o equipamento mantém um aspeto profissional e cumpre as rigorosas exigências sanitárias de uma cozinha.

Posso utilizar tabuleiros Gastronorm 1/1 no forno??

Sim, o forno deste equipamento é especificamente concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm 1/1, otimizando o fluxo de trabalho e a compatibilidade com os seus utensílios de cozinha existentes. Isso facilita a preparação e o serviço em grande volume.