

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 Industrial 4 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P900H	Modelo:	HRCE4P900H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782999

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P900H
EAN	8437006782999

Descricao Resumida

Aumente a sua produtividade com este fogão elétrico industrial de 4 placas e forno GN 2/1. Ideal para cozinhas de alta exigência. Potência 21 kW.

Descricao Completa

Concebido para a alta gastronomia, este fogão elétrico industrial com forno da Linha 900 redefine a eficiência na sua cozinha. Com quatro placas elétricas de alto rendimento e um forno Gastronorm 2/1 integrado, este equipamento robusto em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para chefs que procuram agilidade e precisão na confecção de pratos complexos ou no serviço contínuo de grandes volumes. Garanta a máxima qualidade e controlo em cada preparação.

Fogão elétrico industrial com forno — Características Técnicas

Potência Elétrica Total	21 kW
Dimensões Úteis (LPA)	800x930x880 mm
Peso Líquido	110 kg
Potência das Placas	4x 4 kW
Potência do Forno	5 kW
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis do Forno (LPA)	570x662x317 mm (GN 2/1)
Funções do Forno	Forno, Gratinador
Regulação de Temperatura Forno	50 a 300° C (Termóstato)

Características Adicionais

Pés ajustáveis em altura, Guias do forno extraíveis, Pilotos LED, Grelha anti-tombamento, Junta em fibra de vidro

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotéis, empresas de catering e refeitórios industriais onde a demanda por produção é constante e exigente. A sua capacidade de forno GN 2/1 permite a cozedura simultânea de grandes quantidades, perfeita para a mise en place de eventos ou para o rush do almoço em estabelecimentos com elevado número de covers. A robustez da Linha 900 assegura um desempenho fiável mesmo nas condições de trabalho mais intensas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e fácil higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. As placas elétricas com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor asseguram resultados culinários consistentes, enquanto o forno com termóstato de 50 a 300°C e função de gratinador oferece versatilidade sem igual. A espessura do tampo de 2mm confere uma resistência superior, suportando o uso diário intenso com confiança.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é adequado para que tipo de tabuleiros??

O forno integrado neste equipamento é de tipo Gastronorm 2/1, com dimensões úteis de 570x662x317 mm. Permite a utilização de tabuleiros GN 2/1, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos simultaneamente.

Como garantir a limpeza e manutenção diária do fogão??

A construção em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza com detergentes neutros e panos macios. As guias do forno são de fácil extração, permitindo uma higienização completa e eficiente, essencial para manter os padrões HACCP na sua cozinha.

Qual a faixa de temperatura do forno e o que significa ter um gratinador??

O forno permite uma regulação precisa da temperatura entre 50° C e 300° C, através de um termóstato. A função de gratinador incluída é ideal para finalizar pratos, conferindo-lhes uma crosta dourada e crocante, valorizando a apresentação.

As placas elétricas oferecem controlo individual de temperatura??

Sim, cada uma das quatro placas elétricas possui alto rendimento e um limitador de temperatura individual. Isso permite um controlo independente da intensidade de calor para diferentes preparações, otimizando a confeção simultânea de vários alimentos.

Este fogão é uma solução duradoura para uma cozinha profissional intensa??

Com corpo e tampo de 2mm em aço inoxidável AISI 304, além de pés ajustáveis e componentes robustos, este fogão da Linha 900 foi concebido para resistir ao desgaste do uso contínuo em ambientes profissionais exigentes. Garante uma longa vida útil e fiabilidade operacional.