

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico Profissional 6 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE6P900H	<b>Modelo:</b>	HRCE6P900H
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783026

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE6P900H
<b>EAN</b>	8437006783026

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 placas de alto rendimento e forno GN 2/1. Estrutura em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais mais dinâmicas, o fogão elétrico profissional de 6 placas da Linha 900 redefine a eficiência na confeitura. Com seis zonas de cocção de alto rendimento e um forno Gastronorm 2/1 integrado, este equipamento robusto permite uma preparação rápida e consistente de grandes volumes de alimentos. Ideal para chefs executivos que procuram fiabilidade e precisão em momentos de pico de serviço, garantindo resultados culinários de excelência e otimização do tempo de trabalho.

### fogão elétrico profissional — Características Técnicas

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	2 mm
<b>Tipo de Placas</b>	Elétricas de alto rendimento (6 unidades)
<b>Tipo de Forno</b>	Gastronorm 2/1 Elétrico com gratinador
<b>Potência Elétrica Total</b>	29 kW
<b>Voltagem</b>	380 V
<b>Potência das Placas</b>	3x 4 kW + 3x 4 kW
<b>Potência do Forno</b>	5 kW
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1200x930x880 mm
<b>Dimensões Úteis Forno (GN 2/1)</b>	570x662x317 mm
<b>Dimensões Úteis Forno (Maxi)</b>	900x662x317 mm
<b>Temperatura do Forno</b>	Regulável de 50 a 300° C

<b>Peso Líquido</b>	118 kg
<b>Pés</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura
<b>Outras Características</b>	Limitador de temperatura, distribuição uniforme de calor, pilotos LED indicadores, grelha antivuelco, junta em fibra de vidro.

## Aplicações Profissionais

---

Este fogão elétrico é a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão, cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e potente. A sua capacidade de resposta rápida permite gerir com eficiência o "rush" do almoço e do jantar, ou preparar a "mise en place" para eventos, garantindo que a sua equipa tenha sempre o controlo total da confeção, desde o saltear rápido ao assado lento no forno.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste fogão da Linha 900 significa investir em durabilidade e desempenho superiores. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 2 mm não são apenas sinónimos de resistência, mas também de uma higiene facilitada, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A precisão do termóstato do forno, que varia de 50 a 300° C, e a distribuição uniforme de calor nas placas, asseguram uma confeção perfeita, reduzindo desperdícios e otimizando a produtividade do seu estabelecimento. É uma peça central que eleva a qualidade da sua operação.

## Perguntas Frequentes

---

### Como é feita a limpeza e manutenção diária deste fogão elétrico??

*A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e às guias do forno de fácil extração. Recomenda-se o uso de produtos específicos para inox e limpeza regular após cada utilização para preservar a higiene e o desempenho.*

### Quais as dimensões e capacidade do forno integrado??

*O forno possui dimensões úteis de 570x662x317 mm (GN 2/1 padrão), com uma versão maxi de 900x662x317 mm para maior capacidade. Isto permite a utilização de tabuleiros gastronorm para otimização da confeção.*

### Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

*Sim, concebido para uso intensivo, este fogão de linha 900 com 6 placas de alto rendimento e forno GN 2/1 é perfeito para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e cozinhas de hotelaria com*

*grande procura, garantindo rapidez e consistência.*

**Que tipo de pratos podem ser confeccionados com o gratinador incluído no forno??**

*O gratinador integrado é ideal para finalizar pratos, conferindo-lhes uma crosta dourada e estaladiça. É excelente para lasanhas, gratinados de batata, tostas ou para manter alimentos quentes antes de serem servidos.*

**Quais os benefícios do tampo em aço inoxidável AISI 304 de 2 mm??**

*O tampo de 2 mm de espessura em aço inoxidável AISI 304 confere uma robustez e durabilidade excepcionais, resistindo a impactos e corrosão. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar.*