

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Elétrico Profissional 6 Placas c/ Forno GN 2/1 Maxi

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P900HM	Modelo:	HRCE6P900HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783040

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P900HM
EAN	8437006783040

Descricao Resumida

Fogão elétrico de 6 placas com forno Gastronorm 2/1 maxi. Construção robusta em aço inox AISI 304, ideal para cozinhas profissionais de alto volume.

Descricao Completa

Concebido para a alta produtividade de cozinhas profissionais, o nosso **fogão elétrico profissional** de 6 placas com forno GN 2/1 maxi transforma a sua confeitaria. Este equipamento robusto, parte da exigente Linha 900, garante a preparação rápida e eficiente de grandes volumes de alimentos, essencial para operações de restauração com grande fluxo, como hotéis, restaurantes de dimensão considerável ou serviços de catering. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também os mais elevados padrões de higiene e facilidade de manutenção.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm
Placas de Confeitaria	6 placas elétricas de alto rendimento (3x 4kW + 3x 4kW)
Controlo de Temperatura (Placas)	Limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1 Maxi com gratinador
Regulação de Temperatura (Forno)	Termóstato de 50 a 300° C
Dimensões Úteis Forno GN 2/1	570x662x317 mm
Dimensões Úteis Forno Maxi	900x662x317 mm
Facilidade de Limpeza Forno	Guias de fácil extração e grelha antivuelco removível
Estabilidade	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura

Junta da Porta	Fibra de vidro, alta resistência
Indicadores de Funcionamento	Pilotos metálicos LED
Potência Elétrica Total	31 kW / 380 V
Potência Forno Elétrico	7 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x930x880 mm
Peso Líquido	130 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico foi cuidadosamente concebido para responder às exigências de cozinhas industriais e de grande volume. É a escolha ideal para chefes executivos e diretores de F&B em hotéis de 4 ou 5 estrelas que gerem buffets e serviços de sala contínuos, garantindo a preparação simultânea de diversos pratos. Perfeito também para restaurantes de grande capacidade, refeitórios empresariais e cozinhas de catering que necessitam de fiabilidade, alta performance e um controlo térmico preciso para otimizar a rotação de stock e o controlo de FIFO (First-In, First-Out) durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão com forno elétrico representa um investimento na eficiência e qualidade da sua operação. A sua bancada de 2 mm de espessura, superior à maioria do mercado, confere-lhe uma resistência inigualável a impactos e ao uso intensivo, minimizando a necessidade de manutenção. O forno Gastronorm 2/1 maxi, com gratinador integrado, oferece uma versatilidade notável, permitindo assar, gratinar e cozer com precisão, enquanto as guias extraíveis simplificam o processo de limpeza, uma vantagem crucial para manter os padrões HACCP. Além disso, os pés ajustáveis em aço inoxidável garantem uma adaptação ergonómica a qualquer espaço de trabalho, promovendo o bem-estar da sua equipa e otimizando o fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal de construção deste fogão e qual a sua importância??

O corpo e o tampo do fogão são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial em qualquer cozinha profissional.

Quais as dimensões e capacidade do forno??

O forno possui uma capacidade Gastronorm 2/1 maxi, com dimensões úteis de 570x662x317 mm para GN 2/1 e 900x662x317 mm para o espaço total maxi. Permite a confeção de grandes volumes, sendo ideal para serviços intensivos.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é simplificada pelas guias de fácil extração e pela grelha antivuelco removível, o que permite um acesso total ao interior para uma higienização eficaz e rápida, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Este equipamento oferece controlo preciso da temperatura??

Sim, as placas elétricas possuem um limitador de temperatura para uma distribuição uniforme do calor, e o forno está equipado com um termóstato que permite uma regulação precisa entre 50 a 300° C, assegurando resultados culinários consistentes.

O fogão é estável e durável para uso contínuo??

Concebido para ambientes exigentes, este fogão possui pés ajustáveis em altura em aço inoxidável para máxima estabilidade e um tampo embutido de 2 mm de espessura em aço AISI 304, garantindo robustez e uma longa vida útil.