

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico 2 Placas com Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P750E	Modelo:	HRCE2P750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795272

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P750E
EAN	8437006795272

Descricao Resumida

Confeção eficiente em cozinhas profissionais. Fogão elétrico industrial Linha 700 com 2 placas e forno GN 2/1, robusto em inox AISI 304.

Descricao Completa

O Fogão Elétrico com Forno GN 2/1 Linha 700 oferece uma solução de confeção robusta e eficiente para cozinhas profissionais exigentes. Concebido para agilizar o preparo de alimentos com a máxima performance, este equipamento garante uma distribuição uniforme de calor e controlo preciso da temperatura. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de manutenção, crucial para o ritmo intenso da restauração. Para o Chef Executivo que procura fiabilidade e versatilidade num único equipamento, este fogão elétrico é a escolha ideal, combinando a potência de duas placas com a funcionalidade de um forno gastronorm de grande capacidade.

fogão elétrico — Características Técnicas

Corpo e Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Tipo de Placas	2x Elétricas de alto desempenho
Regulação das Placas	Limitador de temperatura
Tipo de Forno	Forno gastronorm 2/1
Função de Grelhador	Churrasqueira incluída no forno
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570x662x317h mm
Controlo de Temperatura do Forno	Termostato (50 a 300° C)
Guias do Forno	Removíveis para limpeza fácil
Grelha do Forno	Removível e anti-queda

Isolamento	Decapante em fibra de vidro de alta resistência
Base	Pés em aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões Totais (LxPxA)	400x750x880 mm
Potência Elétrica Total	5,2 KW
Voltagem	230 V
Potência por Placa	2,6 KW
Peso	43 kg

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é uma solução compacta e multifuncional, ideal para cozinhas de restaurantes de pequeno a médio porte, cafeterias, snack-bares e buffets que necessitem de um equipamento fiável para o serviço contínuo. É particularmente útil para estabelecimentos com ementas variadas que exigem o uso simultâneo de placas para cozedura e um forno para assados, gratinados ou até grelhados, graças à sua churrasqueira integrada. O seu design da Linha 700 permite uma integração harmoniosa com outros módulos de confeção, otimizando o espaço de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a performance são os pilares deste fogão com forno. Ao optar por este equipamento, os gestores de cozinha investem num ativo de longa duração, construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para cumprir as normas HACCP. As placas elétricas de alto desempenho, com distribuição de calor uniforme e limitador de temperatura, minimizam os riscos de queima e otimizam a confeção. O forno gastronorm 2/1, com guias e grelha removíveis, simplifica a limpeza pós-serviço, garantindo que a sua equipa poupa tempo e mantém a cozinha sempre impecável.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e o formato do forno??

O forno integrado neste fogão tem uma capacidade Gastronorm 2/1, o que permite o uso de tabuleiros de grande dimensão para uma maior produtividade. As suas dimensões úteis são 570x662x317h mm.

De que material é feito este fogão e como contribui para a durabilidade??

O corpo e a bancada deste fogão são fabricados em aço inoxidável AISI 304, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Esta construção robusta garante uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de cozinha profissional intensos.

As placas elétricas têm alguma funcionalidade especial para garantir a confeitura ideal??

Sim, as placas elétricas são de alto desempenho, equipadas com um limitador de temperatura para evitar sobreaquecimento e garantir uma distribuição uniforme de calor. Isto permite uma confeitura precisa e controlada, ideal para pratos que exigem sensibilidade térmica.

Como se processa a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é simplificada pelas suas guias e grelha, que são facilmente removíveis. A grelha também é anti-queda, proporcionando segurança adicional durante a utilização e manuseamento para a limpeza.

Este fogão possui pés ajustáveis e qual a vantagem??

Sim, o fogão está equipado com pés em aço inoxidável reguláveis em altura. Esta característica é fundamental para ajustar o equipamento à ergonomia da sua cozinha e nivelá-lo em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e segurança.