

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão Elétrico Profissional 4 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P750E	Modelo:	HRCE4P750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795302

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P750E
EAN	8437006795302

Descricao Resumida

Fogão elétrico com 4 placas e forno GN 2/1 da Linha 700. Construção robusta em AISI 304 para cozinhas profissionais exigentes. Versatilidade e eficiência.

Descrição Completa

O **fogão elétrico com forno profissional HRCE4P750E**, parte integrante da conceituada Linha 700, foi concebido para responder às exigências de dinamismo das cozinhas profissionais. Permite a confecção rápida e eficiente de uma vasta gama de pratos, desde o escalfar delicado ao assar robusto, assegurando uma performance consistente mesmo nos picos de serviço. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e placas elétricas de alto desempenho, este equipamento garante durabilidade, higiene e uma distribuição uniforme de calor, crucial para resultados culinários de excelência.

Fogão elétrico com forno profissional — Características Técnicas

Material Corpo e Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Número de Placas Elétricas	4
Potência por Placa	2,6 kW
Potência Elétrica Total	10,4 kW
Voltagem	380 V / 3+N
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis do Forno	570x662x317h mm
Regulação Temperatura Forno	Termóstato 50 a 300° C
Churrasqueira	Incluída
Material Decapante	Fibra de vidro, alta resistência
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura

Espessura Bancada	1,5 mm
Dimensões Gerais (LxPxA)	800x750x880 mm
Peso	64 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, unidades de catering com elevado volume de produção ou estabelecimentos hoteleiros que necessitam de versatilidade e fiabilidade. A inclusão do forno GN 2/1 com churrasqueira permite otimizar o espaço e a eficiência, realizando diversas técnicas de confeção em simultâneo. É a escolha acertada para chefs executivos que gerem ementas variadas e procuram um desempenho robusto e consistente para o serviço diário.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão industrial traduz-se em ganhos tangíveis para o seu negócio. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante uma durabilidade excepcional e facilidade na manutenção das rigorosas normas de higiene, enquanto as placas de alto rendimento com limitador de temperatura otimizam o consumo energético e evitam picos desnecessários. O forno com capacidade Gastronorm 2/1 e regulação precisa de 50 a 300° C, juntamente com a churrasqueira integrada, oferece uma flexibilidade sem igual para confeccionar desde assados suculentos a grelhados perfeitos. A sua equipa beneficiará de uma ferramenta de trabalho que acelera a preparação e mantém a qualidade, contribuindo diretamente para a satisfação do cliente e a rentabilidade.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e tipo de forno deste fogão elétrico??

O forno integrado é do tipo Gastronorm 2/1, oferecendo um espaço útil de 570x662x317h mm. Esta dimensão padrão é ideal para tabuleiros gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

? Como é feita a limpeza e manutenção do forno??

As guias do forno são facilmente removíveis para uma limpeza profunda e eficiente. A grelha incluída possui um design anti-queda, garantindo segurança e simplificando a sua remoção e higienização.

? Que tipo de instalação elétrica é necessária para este fogão industrial??

Este fogão requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V (3+N) com uma potência total de 10,4 kW. Recomenda-se a verificação da capacidade da sua instalação elétrica por um técnico qualificado.

? Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões compactas de 800x750x880 mm e a integração de quatro placas e um forno, este fogão otimiza o espaço vertical. É uma solução eficiente para cozinhas que necessitam de máxima funcionalidade em áreas mais reduzidas.

? Qual a vantagem das placas elétricas de alto desempenho??

As quatro placas elétricas oferecem um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, essenciais para uma confeitaria precisa. O limitador de temperatura integrado aumenta a segurança e a eficiência energética, adaptando-se às necessidades dinâmicas da sua cozinha.