

# 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: 10/06/2026

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

<b>SKU:</b>	HRCE4P750E	<b>Modelo:</b>	HRCE4P750E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795302

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE4P750E
<b>EAN</b>	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

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

<b>Espessura Bancada</b>	1,5 mm
<b>Dimensões Gerais (LxPxA)</b>	800x750x880 mm
<b>Peso</b>	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.*