

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico Profissional 2 Placas c/ Forno GN 1/1 Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE2P600E	<b>Modelo:</b>	HRCE2P600E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795630

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE2P600E
<b>EAN</b>	8437006795630

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

Concebido para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais em Portugal, este **fogão elétrico profissional** combina a eficácia de duas zonas de confeitura com um forno Gastronorm 1/1. O equipamento assegura a preparação rápida e eficiente de diversos pratos, desde guisados a assados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, garante uma durabilidade excepcional e conformidade com as rigorosas normas de higiene, cruciais para qualquer operação de restauração de sucesso.

### Fogão elétrico profissional — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Placas Elétricas</b>	2 de alto desempenho com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor (2 kW + 1 kW)
<b>Forno</b>	Gastronorm 1/1
<b>Gratinador</b>	Incluído
<b>Guias do Forno</b>	Removíveis para fácil limpeza
<b>Grelha do Forno</b>	Antiderrapante e removível
<b>Termostato</b>	Ajustável de 50 a 300° C
<b>Vedação</b>	Fibra de vidro de alta resistência
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura
<b>Tampo</b>	Embutido em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura

<b>Dimensões Úteis Forno</b>	570 x 495 x 317 mm (L x P x A)
<b>Dimensões Totais</b>	400 x 600 x 880 mm (L x P x A)
<b>Potência Elétrica Total</b>	3 KW / 230 V
<b>Peso Líquido</b>	37 kg

## Aplicações Profissionais

---

Este **equipamento de confeitaria** é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a capacidade de produção em espaços limitados. Ideal para restaurantes à la carte com ementas variadas, buffets de hotel que exigem versatilidade no serviço contínuo, ou snack-bars que necessitam de rapidez na preparação. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no indispensável para chefs executivos e diretores de F&B que priorizam a eficiência operacional e a conformidade com as normas HACCP na sua cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A escolha deste **fogão com forno** da Linha 600 destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, que resiste à corrosão e facilita a limpeza diária, um fator crucial em qualquer cozinha profissional. O forno Gastronorm 1/1 integrado, juntamente com o gratinador e o controlo preciso de temperatura (50 a 300°C), permite uma vasta gama de técnicas culinárias. Adicionalmente, as guias e grelhas removíveis simplificam a higiene, contribuindo para uma operação mais ágil e segura.

## Perguntas Frequentes

---

### Como otimizar a limpeza e manutenção deste fogão??

*O corpo em aço inoxidável AISI 304 e as guias/grelha do forno removíveis facilitam a limpeza profunda. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene.*

### Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento??

*Este fogão elétrico requer uma ligação de 230 V com uma potência total de 3 KW, sendo fundamental verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento.*

### Que tipo de tabuleiro posso usar no forno Gastronorm 1/1??

*O forno foi concebido para tabuleiros Gastronorm 1/1, permitindo a utilização de uma vasta gama de acessórios padronizados para assados, gratinados ou aquecimento de alimentos.*

**Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de produção??**

*Com duas placas de alto desempenho e um forno com gratinador, este fogão é ideal para cozinhas de média a alta produção que necessitam de flexibilidade e fiabilidade na confeção diária.*

**Os pés ajustáveis permitem nivelar o fogão em qualquer superfície??**

*Sim, os pés ajustáveis em altura são uma característica essencial que permite nivelar perfeitamente o fogão em diversas superfícies de cozinha, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização.*