

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial Elétrico 4 Placas | Linha 600 | 800x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P600E	Modelo:	CE4P600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795593

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CE4P600E
EAN	8437006795593

Descricao Resumida

Fogão industrial elétrico de 4 placas com 6 kW de potência, corpo em aço inoxidável AISI 304 e temperatura até 300 °C. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Fogão industrial elétrico — Confeção Rápida — Principais Vantagens

Este fogão industrial elétrico, com quatro placas de alto rendimento, é a solução ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade. Concebido para uma preparação rápida de alimentos, o equipamento garante um controlo de temperatura preciso e uma distribuição de calor uniforme em todas as suas zonas de confeção, otimizando o processo culinário e a qualidade dos pratos.

A estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de restauração exigentes. Os pilotos LED indicadores de funcionamento proporcionam uma leitura clara do estado da unidade, enquanto as suas patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, garantindo estabilidade e ergonomia.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande dimensão a cantinas, snack-bares e cozinhas de catering. A sua capacidade de resposta rápida e o desempenho fiável fazem deste fogão o aliado perfeito para chefs e cozinheiros que procuram um equipamento robusto e eficiente para o dia a dia. É especialmente indicado para a confeção de múltiplos pratos em simultâneo, suportando as exigências de um serviço contínuo.

Características Técnicas

Potência	6 kW
Voltagem	380 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	57 kg
Temperatura de Trabalho	50-300 °C

Dimensões (LxPxA)	800x600x865h mm
Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Placas	Elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura
Indicadores	Pilotos LED de funcionamento
Pés	Reguláveis em altura, em aço inoxidável
Bancada	Embutida em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

- **Qual a temperatura máxima de funcionamento do fogão?**

Este fogão industrial elétrico atinge uma temperatura máxima de 300 °C, permitindo uma ampla variedade de métodos de confeitura. É ideal para selar, ferver e fritar com precisão.

- **De que material é feito o corpo do fogão?**

O corpo do equipamento é fabricado em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. Garante higiene e fácil limpeza em ambientes profissionais.

- **O equipamento é de fácil limpeza e manutenção?**

Sim, o design com bancada embutida em aço inoxidável e o corpo em AISI 304 facilitam a limpeza diária. As superfícies lisas e a resistência do material contribuem para uma manutenção simples e eficaz.

- **O fogão possui regulação de altura?**

Sim, o fogão está equipado com patas em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento à sua cozinha e às necessidades ergonômicas da sua equipa.

- **Quais são as dimensões exatas deste fogão?**

As dimensões do fogão são 800 mm de largura, 600 mm de profundidade e 865 mm de altura. Estas medidas compactas tornam-no adequado para cozinhas com espaço otimizado.