

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Elétrico Industrial 2 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P900E	Modelo:	HRCE2P900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782951

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P900E
EAN	8437006782951

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 2 placas de alto rendimento e forno GN 2/1. Construção robusta em aço AISI 304 para cozinhas profissionais. Qualidade e eficiência.

Descricao Completa

Aumente a eficiência da sua cozinha profissional com o fogão elétrico industrial concebido para um desempenho robusto e contínuo. Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande volume, este equipamento combina a potência de duas placas elétricas com a versatilidade de um forno gastronorm GN 2/1, garantindo a preparação rápida e uniforme de uma vasta ementa. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 2mm asseguram durabilidade e fácil higiene, elementos cruciais para o cumprimento das normas HACCP, otimizando cada *mise en place*.

Fogão elétrico industrial — Características Técnicas

Potência Elétrica Total	8 kW / 380 V
Potência por Placa	2x 4 kW
Dimensões Úteis	400x930x880h mm
Peso Líquido	45 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm de espessura)
Tipo de Forno	Gastronorm GN 2/1
Dimensões Úteis do Forno (GN 2/1)	570x662x317 mm
Dimensões Forno Maxi	900x662x317 mm
Regulação do Termóstato do Forno	50 a 300° C

Características do Forno	Gratinador incluído, Guias de fácil extração, Grelha antivuelco removível
Base	Pés ajustáveis em altura
Segurança	Limitador de temperatura, Pilotos metálicos LED indicadores de funcionamento, Junta em fibra de vidro

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a solução ideal para cozinhas de restaurantes com elevada rotação, hotéis que servem pequenos-almoços e buffets, e estabelecimentos de catering que necessitam de fiabilidade e rapidez na confeção. Perfeito para o Chef Executivo que procura um controlo preciso da temperatura para guisados, estufados e assados, ao mesmo tempo que mantém a flexibilidade de grelhar e gratinar com o forno integrado. A sua robustez da Linha 900 assegura um desempenho consistente mesmo nos períodos de maior pico de trabalho, otimizando a rotação de stock e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste equipamento reside na sua combinação de potência e versatilidade, superando alternativas genéricas. Com placas elétricas de alto rendimento que garantem uma distribuição uniforme do calor e um limitador de temperatura para segurança, juntamente com um forno GN 2/1 com gratinador, oferece uma multifuncionalidade essencial para qualquer cozinha moderna. Os pés ajustáveis permitem uma integração perfeita em qualquer linha de confeção, e a facilidade de limpeza das guias do forno reduz o tempo de inatividade, maximizando a produtividade da sua equipa e facilitando o controlo de FIFO.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e tipo de tabuleiro que suporta??

O forno integrado é Gastronorm 2/1, permitindo a utilização de tabuleiros de grandes dimensões (570x662x317 mm). É ideal para volumes consideráveis de produção diária em cozinhas profissionais.

Como posso garantir a limpeza e manutenção eficaz do equipamento??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 e as guias do forno de fácil extração simplificam a limpeza diária. A grelha antivuelco também é removível, facilitando a higiene completa e rápida após cada serviço.

Qual a gama de temperatura do forno e para que tipo de confeção é adequado??

O termóstato do forno permite uma regulação precisa de 50 a 300° C, tornando-o versátil para assar, cozer, gratinar e manter alimentos quentes. É ideal para uma vasta gama de preparações culinárias em cozinhas exigentes.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimento profissional??

Concebido para a Linha 900, este equipamento é robusto e potente, sendo ideal para cozinhas industriais, restaurantes de grande porte, cantinas e hotéis. Suporta o ritmo de trabalho intenso e contínuo.

Quais as vantagens do tampo embutido de 2 mm de espessura??

O tampo em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura oferece resistência superior a impactos, deformações e corrosão. Garante uma superfície de trabalho estável e duradoura, essencial para o uso intensivo profissional e facilidade de limpeza.