

# 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



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico c/ Forno GN 2/1, 4 Placas - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE4P900E	<b>Modelo:</b>	HRCE4P900E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006782975

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE4P900E
<b>EAN</b>	8437006782975

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 placas de alta performance e forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox AISI 304 para durabilidade.

## Descricao Completa

Este fogão elétrico profissional de 4 placas com forno integrado, da robusta Linha 900, representa a solução ideal para cozinhas que procuram otimizar a sua capacidade de confeitaria. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento garante uma preparação rápida e eficiente dos alimentos, suportando fluxos de trabalho intensos sem comprometer a qualidade do resultado final. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e as placas de alto rendimento asseguram durabilidade e uniformidade térmica em cada preparação culinária, elevando o padrão da sua operação.

### fogão elétrico profissional — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
<b>Placas Elétricas</b>	4 x 4 kW, alto rendimento com limitador de temperatura
<b>Potência Elétrica Total</b>	16 kW / 380 V
<b>Forno</b>	Gastronorm 2/1
<b>Dimensões Úteis Forno (GN 2/1)</b>	570x662x317 mm
<b>Dimensões Úteis Forno (Maxi)</b>	900x662x317 mm
<b>Gratinador</b>	Incluído
<b>Termóstato Forno</b>	50 a 300° C
<b>Pés</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura

<b>Dimensões Equipamento (LxPxA)</b>	800x930x880 mm
<b>Peso Líquido</b>	68 kg
<b>Pilotos</b>	Metálicos LED indicadores de funcionamento
<b>Junta Forno</b>	Fibra de vidro, alta resistência

## Aplicações Profissionais

---

Perfeito para o chef executivo que supervisiona uma cozinha de alta produção, onde a versatilidade e a fiabilidade são cruciais. A capacidade do forno gastronorm 2/1 é um diferencial para preparar grandes quantidades, desde assados volumosos a gratinções complexas, essencial para o serviço de banquetes ou o rush do almoço num restaurante com alta ocupação. É um investimento estratégico para qualquer diretor de F&B que ambicione maximizar a produtividade e a consistência da ementa, garantindo excelência contínua.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este equipamento destaca-se pela sua conceção robusta e focada na performance contínua. Ao contrário de modelos mais básicos, integra um forno gastronorm 2/1 com gratinador e guias de fácil extração, simplificando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A distribuição uniforme de calor nas placas elétricas, aliada a um controlo preciso de temperatura, otimiza o tempo de confeção e reduz o desperdício, representando um diferencial competitivo para cozinhas que valorizam a eficiência energética e a durabilidade a longo prazo.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade do forno e é compatível com que tipo de tabuleiros??

*O forno possui uma capacidade Gastronorm 2/1, o que permite a utilização de tabuleiros de dimensões standard GN 2/1 (530x650mm) ou menores, como GN 1/1. Além disso, dispõe de uma dimensão útil maxi de 900x662x317 mm, proporcionando grande flexibilidade.*

### Como é realizada a limpeza e manutenção das placas e do forno??

*A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável AISI 304, que facilita a remoção de resíduos. As guias do forno são de fácil extração, permitindo uma higiene aprofundada e o cumprimento das mais rigorosas normas de segurança alimentar.*

### Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste fogão??

*Este fogão opera com uma potência elétrica de 16 kW e requer uma ligação a 380 V. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica do seu espaço para garantir um funcionamento seguro e eficiente.*

**É possível ajustar a temperatura das placas e do forno de forma independente??**

*Sim, as placas elétricas de alto rendimento possuem um limitador de temperatura para um controlo preciso, e o forno está equipado com um termóstato que permite a regulação da temperatura entre 50 e 300° C, independentemente das placas.*

**Qual a durabilidade esperada deste equipamento em ambiente profissional??**

*Com corpo e tampo em aço inoxidável AISI 304 de 2mm de espessura, este equipamento é concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A robustez dos materiais e a qualidade dos componentes garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão.*