

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico Industrial 6 Placas c/ Forno GN 2/1 L900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE6P900E	<b>Modelo:</b>	HRCE6P900E
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783019

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE6P900E
<b>EAN</b>	8437006783019

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial de 6 placas com forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais de alto volume. Construção robusta em AISI 304 e controlo preciso de temperatura.

## Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas de elevado volume, o **Fogão Elétrico Industrial 6 Placas** com forno GN 2/1 otimiza significativamente os seus processos de confeção. Com seis placas de alto rendimento e um forno versátil, este módulo de confeção da Linha 900 garante uma distribuição de calor uniforme e um controlo preciso da temperatura, elevando a qualidade das suas ementas e a produtividade da sua equipa.

### Fogão elétrico industrial 6 placas — Características Técnicas

<b>Potência Elétrica</b>	24 kW / 380 V (3 + N)
<b>Dimensões Úteis (LxPxxA)</b>	1200x930x880 mm
<b>Peso Líquido</b>	92 kg
<b>Potência das Placas</b>	6x 4 kW
<b>Material do Corpo e Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura do Tampo</b>	2 mm
<b>Tipo de Forno</b>	Gastronorm 2/1 (570x662x317 mm) / Forno Maxi (900x662x317 mm)
<b>Regulação do Termóstato do Forno</b>	50 a 300° C
<b>Características do Forno</b>	Gratinador incluído, guias de fácil extração, grelha antivuelco removível
<b>Placas Elétricas</b>	Alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor

<b>Pés</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura
<b>Junta do Forno</b>	Fibra de vidro de alta resistência
<b>Indicadores</b>	Pilotos metálicos LED de funcionamento

## Aplicações Profissionais

---

Este robusto fogão elétrico é a solução ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento fiável e multifuncional. A sua capacidade de processar simultaneamente grandes volumes de alimentos nas placas e no forno GN 2/1 torna-o indispensável durante os períodos de maior afluxo, como o serviço de almoço ou a preparação de banquetes. Garante a confeção de pratos variados, desde estufados complexos a assados perfeitos, com máxima eficiência e consistência.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que distingue este fogão industrial é a sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. A integração de um forno gastronorm 2/1 com gratinador, aliada a placas de alto rendimento com controlo preciso, permite uma versatilidade excepcional na ementa. As guias de fácil extração e os pés ajustáveis simplificam a limpeza e a adaptação ao espaço, resultando numa redução dos custos de manutenção e um ambiente de trabalho mais ergonómico e seguro.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade e versatilidade do forno deste fogão industrial??

*O forno integrado é Gastronorm 2/1, com dimensões de 570x662x317 mm (ou Maxi de 900x662x317 mm), e inclui um gratinador. Permite preparar grandes volumes de diversos pratos, desde assados a gratinados, com controlo de temperatura entre 50° e 300° C.*

### Que tipo de operação se beneficia mais deste fogão elétrico??

*Este fogão é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte, como restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de um equipamento robusto e de alto rendimento para gerir picos de produção e uma ementa diversificada. As seis placas e o forno versátil suportam um serviço contínuo e eficiente.*

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

*O corpo e tampo em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza diária. As guias do forno são de fácil extração e a grelha é removível e antivuelco, simplificando a higienização e assegurando a*

*conformidade com as normas sanitárias da cozinha.*

**Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica??**

*Sim, este fogão tem uma potência elétrica total de 24 kW e funciona a 380 V (3 + N). Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento na sua cozinha profissional.*

**Quais os benefícios do material de construção deste fogão??**

*Construído em aço inoxidável AISI 304, este fogão garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha profissional. O tempo de 2 mm de espessura contribui para a sua robustez e longevidade.*