

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 6 Placas | Forno GN 2/1 | Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P900S	Modelo:	HRCE6P900S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774628

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P900S
EAN	8437006774628

Descricao Resumida

Fogão elétrico com 6 placas de alto rendimento e forno GN 2/1 integrado. Potência e versatilidade para cozinhas profissionais exigentes. Maximize a produção.

Descrição Completa

Concebido para as exigências da cozinha profissional moderna, este **fogão elétrico de 6 placas** da Linha 900 redefine a eficiência na sua operação. Com uma capacidade excepcional para preparação rápida de alimentos e um forno Gastronorm 2/1 integrado, este equipamento robusto permite um controle de temperatura preciso para resultados culinários consistentes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em ambientes de elevado ritmo, oferecendo uma solução completa de confeitaria para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Potência Elétrica	24 kW / 380 V
Dimensões Úteis (AxLxP)	1200 x 930 x 335 mm
Peso Líquido	48 kg
Potência por Placa	6 x 4 kW
Material do Corpo e Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Tipo de Placas	Elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1 (GN 2/1)
Dimensões Úteis do Forno (GN 2/1)	570 x 662 x 317 mm
Dimensões Úteis do Forno (Maxi)	900 x 662 x 317 mm

Funcionalidades do Forno	Gratinador incluído, guias de fácil extração
Termóstato do Forno	Regulação de 50 a 300° C
Vedação do Forno	Junta em fibra de vidro de alta resistência
Indicação de Funcionamento	Pilotos metálicos LED
Estabilidade	Pés de aço inoxidável ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a espinha dorsal para qualquer cozinha de restaurante, hotel ou empresa de catering que opere com um volume considerável de confeitaria. É ideal para Chefs Executivos que gerem equipas grandes e precisam de versatilidade para pratos quentes, assados e gratinados em simultâneo. A sua capacidade de resposta rápida é inestimável durante os períodos de maior afluxo, como o serviço de almoço ou jantar, permitindo uma preparação contínua e eficiente da ementa, desde entradas a pratos principais complexos. Perfeito para a sua equipa que exige fiabilidade e precisão no dia-a-dia.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão elétrico distingue-se pela sua performance superior e adaptabilidade. Ao contrário de soluções genéricas, este modelo oferece placas elétricas de alto rendimento com distribuição uniforme de calor, evitando pontos quentes e garantindo uma cozedura homogénea. O forno Gastronorm 2/1 integrado, com gratinador, maximiza a versatilidade, permitindo cozinhar grandes quantidades ou finalizar pratos com perfeição. A construção em aço AISI 304, com tampo de 2mm e guias de forno removíveis, não só prolonga a vida útil do aparelho como simplifica drasticamente a limpeza, reduzindo o tempo de inatividade da sua cozinha e garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a potência elétrica necessária para instalar este fogão??

Este fogão elétrico requer uma ligação de 24 kW a 380 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Como devo limpar e manter o equipamento??

Recomenda-se a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável AISI 304 com produtos específicos não abrasivos. As guias do forno são de fácil extração, permitindo uma limpeza profunda e higiénica após cada utilização.

Que tipo de tabuleiros podem ser usados no forno??

O forno é compatível com tabuleiros Gastronorm 2/1 (530x650 mm), ou combinações de menores dimensões, como 1/1, 1/2, etc., garantindo máxima flexibilidade na confeção.

É possível ajustar a altura do fogão??

Sim, o equipamento dispõe de pés de aço inoxidável ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite uma adaptação precisa à ergonomia da sua cozinha e nivelamento em superfícies irregulares.

Qual a capacidade de temperatura do forno??

O termóstato do forno permite uma regulação de temperatura entre 50° C e 300° C. Esta ampla gama torna-o adequado para uma variedade de técnicas culinárias, desde manter pratos quentes a assados de alta temperatura.