

# 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 de Bancada 6 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE6P750S	<b>Modelo:</b>	HRCE6P750S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795432

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE6P750S
<b>EAN</b>	8437006795432

### Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada com 6 placas de alto desempenho e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em AISI 304, ideal para cozinhas profissionais Linha 700.

## Descrição Completa

Este fogão elétrico de bancada Linha 700 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com 6 placas de alto desempenho, permite uma confeitura rápida e controlada de múltiplos pratos. O forno gastronorm 2/1 integrado, com grelhador, expande as suas capacidades culinárias, tornando-o indispensável para quem gere um serviço de restauração de alto volume.

### Fogão elétrico industrial — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x P x A)</b>	1200 x 750 x 335 mm
<b>Potência Elétrica Total</b>	15,6 KW / 380 V (3 + N)
<b>Peso Unitário</b>	51 kg
<b>Potência por Placa</b>	6 x 2,6 KW
<b>Material do Corpo e Bancada</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Espessura da Bancada</b>	1,5 mm
<b>Regulação de Temperatura do Forno</b>	Termostato de 50 a 300° C
<b>Dimensões Úteis do Forno (C x P x A)</b>	570 x 662 x 317h mm
<b>Capacidade do Forno</b>	Gastronorm 2/1
<b>Funcionalidades Adicionais</b>	Grelhador incluído, Pés reguláveis em altura, Guias de forno removíveis

### Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico profissional é a escolha ideal para restaurantes de média e alta afluência, cozinhas de hotelaria e cantinas que necessitam de um equipamento versátil e de confiança. A sua capacidade de resposta rápida é crucial durante o pico do almoço ou jantar, permitindo ao Chef gerir múltiplas preparações simultaneamente. O forno integrado é perfeito para assados, gratinados ou até para manter alimentos quentes em grandes quantidades, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, não só garante uma longevidade superior, como facilita a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. O limitador de temperatura nas placas e a regulação precisa do termostato do forno (50 a 300°C) proporcionam controlo total sobre a confeção, prevenindo falhas e otimizando o consumo energético. Além disso, as guias e a grelha removíveis do forno simplificam drasticamente a limpeza, assegurando a máxima higiene sem esforço adicional para a sua equipa.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual é a capacidade do forno integrado??**

*O forno deste equipamento é de capacidade Gastronorm 2/1, oferecendo um espaço útil de 570x662x317h mm. Esta dimensão permite a confeção de grandes quantidades de alimentos ou pratos de maiores dimensões, ideal para cozinhas com elevada produção.*

### **Qual o material de construção e a sua resistência??**

*O corpo e a bancada deste fogão são fabricados em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. A bancada tem uma espessura de 1,5 mm, conferindo durabilidade e robustez para uso intensivo em ambientes profissionais.*

### **Como é feita a limpeza e manutenção do forno??**

*A limpeza do forno é simplificada pelas guias e pela grelha anti-queda, que são totalmente removíveis. Isto permite um acesso fácil a todas as superfícies internas, garantindo uma higiene impecável e rápida para o seu dia a dia na cozinha.*

### **Qual a faixa de temperatura do forno e das placas??**

*O forno possui uma regulação por termostato com uma vasta gama de temperatura, de 50 a 300° C, ideal para diversas técnicas de confeção. As placas elétricas operam com um limitador de temperatura, assegurando um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes.*

### **Quais as dimensões totais deste fogão de bancada??**

*Este fogão elétrico tem dimensões de 1200 mm de comprimento, 750 mm de profundidade e 335 mm de altura. Estas medidas compactas, para a sua capacidade, tornam-no adequado para integração em bancadas de cozinhas profissionais de Linha 700 com espaço otimizado.*