

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P900S	Modelo:	HRCE2P900S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006774376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P900S
EAN	8437006774376

Descricao Resumida

Confeccione pratos rapidamente com o Fogão Elétrico 2 Placas e Forno GN 2/1 Linha 900. Durabilidade em AISI 304 e controlo preciso para a sua cozinha profissional.

Descricao Completa

Este fogão elétrico industrial foi concebido para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional. Com duas placas de alto rendimento e um forno gastronorm GN 2/1 integrado, permite a preparação simultânea e rápida de uma vasta gama de pratos. A sua robustez em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração.

fogão elétrico industrial — Características Técnicas

Potência Elétrica Total	8 KW / 380 V
Potência por Placa	2 x 4 kW
Material da Estrutura	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Dimensões Úteis do Forno (GN 2/1)	570 x 662 x 317 mm (L x P x A)
Regulação de Temperatura do Forno	50 a 300° C
Junta do Forno	Fibra de Vidro, Alta Resistência
Pés	Aço Inoxidável, Ajustáveis em Altura
Dimensões Globais do Equipamento	400 x 930 x 335 mm (L x P x A)
Peso Líquido	23 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de média e grande dimensão, unidades de catering com elevado volume de produção ou cozinhas de hotelaria que requerem flexibilidade e performance. Responde eficazmente às exigências do serviço contínuo, desde a confeção rápida em panelas ou frigideiras nas placas, até ao assado ou gratinado de grandes quantidades no forno GN 2/1 durante o rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, que resiste à corrosão e facilita a limpeza diária, prolongando a vida útil do investimento. As placas elétricas, com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor, asseguram resultados culinários consistentes. O forno, com capacidade GN 2/1 e gratinador incluído, oferece versatilidade sem igual para assar, aquecer ou gratinar, com guias de fácil extração para uma manutenção simplificada.

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem e potência necessárias para este fogão elétrico industrial??

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 380 V, com uma potência total de 8 KW. Cada placa contribui com 4 KW, assegurando um aquecimento rápido e eficiente para a confeção.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

Com dimensões de 400x930x335 mm, este fogão elétrico da Linha 900 é otimizado para integrar-se em espaços profissionais sem comprometer a funcionalidade. Os seus pés ajustáveis permitem um nivelamento perfeito em qualquer bancada de trabalho.

Como se realiza a limpeza e manutenção do forno e placas??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e às guias do forno de fácil extração. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável e a remoção regular de resíduos para manter a higiene e a longevidade do equipamento.

Que tipo de tabuleiros posso usar no forno integrado??

O forno possui uma capacidade gastronorm GN 2/1, o que permite a utilização de tabuleiros de grandes dimensões. É ideal para assar, gratinar ou manter alimentos quentes de acordo com as normas da restauração profissional.

Este fogão elétrico é energeticamente eficiente para um uso diário intensivo??

Concebido para alto rendimento, este equipamento possui placas com distribuição uniforme de calor e limitador de temperatura. Estes elementos contribuem para uma gestão mais eficiente da energia durante o uso intensivo em cozinhas profissionais.