

# 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: 05/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico Bancada 4 Placas e Forno GN 1/1 Linha 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRCE4P600S	<b>Modelo:</b>	HRCE4P600S
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006795623

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRCE4P600S
<b>EAN</b>	8437006795623

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial compacto (800x600mm) com 4 placas e forno GN 1/1 em inox AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais. Potência 6kW.

## Descricao Completa

Este fogão elétrico profissional de bancada com 4 placas e forno GN 1/1 da Linha 600 foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas com espaço otimizado. Construído em robusto aço inoxidável AISI 304, oferece a durabilidade e a higiene indispensáveis para o serviço contínuo. Permite uma confeitura rápida e controlada de diversas ementas, desde o salteado perfeito nas placas de alto desempenho até assados e gratinados no forno versátil. É a solução ideal para chefs que procuram fiabilidade e precisão no seu quotidiano.

### fogão elétrico profissional — Características Técnicas

<b>Corpo</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Tampo</b>	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
<b>Tipo</b>	Fogão elétrico de bancada com forno
<b>Número de Placas</b>	4 (2x 2kW + 2x 1kW)
<b>Tipo de Forno</b>	Gastronorm 1/1 com gratinador
<b>Dimensões Úteis do Forno</b>	570 x 495 x 317 mm
<b>Termostato do Forno</b>	Ajustável de 50 a 300° C
<b>Placas</b>	Elétricas de alto desempenho com limitador de temperatura
<b>Vedação</b>	Fibra de vidro de alta resistência
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	800 x 600 x 335 mm

<b>Potência Elétrica Total</b>	6 kW
<b>Tensão</b>	380 V 3+N
<b>Peso Líquido</b>	32 kg

## Aplicações Profissionais

---

A sua compacta dimensão e potência fazem deste equipamento a escolha acertada para uma variedade de estabelecimentos. É perfeito para restaurantes de média dimensão, snack-bares movimentados e cozinhas de apoio em hotéis, onde a agilidade na confeção e a capacidade de servir múltiplos pratos são cruciais. O forno Gastronorm 1/1 integrado permite a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos, ideal para a *mise en place* ou para responder ao pico do serviço de almoço e jantar. Garante flexibilidade para a sua ementa, desde entradas a pratos principais e sobremesas que necessitem de finalização no forno.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Este fogão diferencia-se pela sua combinação otimizada de potência e funcionalidade num design compacto. Enquanto outros equipamentos exigem unidades separadas para placas e forno, este modelo integra ambas as funções essenciais, poupando espaço valioso na sua cozinha. A facilidade de limpeza, garantida pelas guias e grelha removíveis do forno, minimiza o tempo de inatividade e suporta rigorosos padrões de higiene. Para o Chef Executivo, a precisão do termostato e a distribuição uniforme de calor nas placas significam controlo total sobre cada confeção, elevando a qualidade dos pratos servidos.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade do forno e o tipo de tabuleiros compatíveis??

*O forno deste fogão elétrico tem uma capacidade Gastronorm 1/1, o que significa que é compatível com tabuleiros GN 1/1 e subdivisões, permitindo uma flexibilidade na organização da confeção.*

### Este fogão é fácil de limpar após um serviço intenso??

*Sim, a limpeza é simplificada. As guias internas do forno e a grelha são facilmente removíveis, facilitando o acesso e a higienização de todos os componentes, assegurando a manutenção dos padrões HACCP.*

### Qual a potência total do equipamento e os requisitos de instalação elétrica??

*O fogão possui uma potência elétrica total de 6 kW, operando a 380 V 3+N. Recomenda-se uma instalação elétrica profissional adequada para garantir o desempenho e a segurança.*

**Posso ajustar a temperatura do forno para diferentes tipos de confeitaria??**

*Com um termostato ajustável de 50 a 300° C, o forno oferece uma ampla gama de temperaturas, ideal para assar, cozer lentamente ou gratinar, adaptando-se a diversas receitas e necessidades culinárias.*

**O fogão pode ser utilizado como uma unidade independente ou necessita de uma base??**

*Graças aos seus pés ajustáveis em altura e construção robusta em aço inoxidável, este fogão elétrico foi concebido para ser autoportante, podendo ser posicionado diretamente numa bancada resistente ou como módulo independente.*