

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: 10/06/2026

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

SKU:	HRCE4P600S	Modelo:	HRCE4P600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P600S
EAN	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.

Descrição 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

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

Potência Elétrica Total	6 kW
Tensão	380 V 3+N
Peso Líquido	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.