

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



Fogão Elétrico Bancada 2 Placas Ø220 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.233.1001	Modelo:	ECT2X2 V21
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	ECT2X2 V21

Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada com 2 placas Ø220 mm, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Bancada — Principais Vantagens

Concebido para espaços de trabalho compactos, este **fogão elétrico** de bancada oferece uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. A estrutura exterior em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente exigente. Os cantos arredondados do equipamento facilitam a limpeza diária, promovendo um elevado padrão de higiene.

Equipado com discos de ferro fundido de alta qualidade, este **cooker** distribui o calor uniformemente, assegurando resultados de confeção consistentes. Cada placa dispõe de um regulador de energia com seis níveis, permitindo um controlo preciso da temperatura para diversos métodos culinários. É uma adição versátil para qualquer **mesa de trabalho** em hotéis, restaurantes ou cafés.

A versatilidade deste **cooking range** com o seu design compacto faz dela uma escolha inteligente para cozinhas com espaço limitado, mas que não comprometem a funcionalidade. Para complementar este equipamento, explore nossa gama de [bancadas inox](#) e [módulos neutros](#).

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para diversos estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, cafés, snack-bares e hotéis. A sua construção robusta e as placas de alta potência são perfeitas para a confeção de uma vasta gama de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais que exigem precisão no controlo da temperatura.

É particularmente útil em cozinhas de apoio ou como equipamento suplementar para aumentar a capacidade de produção em horários de pico. A facilidade de integração em qualquer bancada de trabalho torna-o numa solução flexível para otimizar o fluxo de trabalho e maximizar a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura Exterior	Aço inoxidável
Cantos	Cantos arredondados para limpeza fácil

Característica	Detalhe
Material das Placas	Ferro fundido de alta qualidade
Número de Placas	2 placas redondas
Diâmetro das Placas	Ø220 mm
Controlo de Energia	Regulador com 6 níveis
Dimensões (LPA)	745x395x200 mm

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada deste fogão elétrico em ambientes profissionais?

A estrutura em aço inoxidável e os discos em ferro fundido de alta qualidade conferem a este fogão uma durabilidade excepcional, projetada para suportar o uso intenso e contínuo exigido em cozinhas comerciais, garantindo um investimento a longo prazo.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a conceção com cantos arredondados e a superfície em aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza, permitindo que a sua equipa mantenha os mais altos padrões de higiene com o mínimo esforço e tempo.

Posso controlar a temperatura das placas com precisão?

Absolutamente. Cada placa está equipada com um regulador de energia de 6 níveis, o que proporciona um controlo térmico apurado para cozinhar uma diversidade de alimentos com as temperaturas exatas e otimizar os resultados.

É possível integrar este fogão numa bancada já existente?

Sim, este fogão elétrico foi desenhado para ser facilmente instalado sobre bancadas existentes, tornando-o uma opção prática e versátil para otimizar o espaço e a funcionalidade da sua cozinha profissional sem grandes remodelações.

Este produto é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com as suas dimensões compactas e design eficiente, é uma solução excelente para cozinhas onde o espaço é um fator crítico, permitindo adicionar capacidade de cocção sem comprometer a área de trabalho ou a circulação.