

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Fogão Elétrico Profissional 6 Placas c/ Forno Maxi | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P750HM	Modelo:	CE6P750HM
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006788496

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CE6P750HM
EAN	8437006788496
Energia	Elétrico
Linha	700
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional da Linha 700 com 6 placas de alto rendimento e forno maxi, corpo em aço AISI 304. Potência de 22.6 kW para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este fogão elétrico com 6 placas e forno maxi da Linha 700 transforma a sua capacidade de confeitão. Permite uma preparação rápida e eficiente de diversos alimentos, desde o saltear ao assar, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para manter as rigorosas normas HACCP.

Fogão elétrico profissional 6 placas — Características Técnicas

Potência	22.6 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	136 kg
Temperatura do Forno	50-300 °C
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1200x750x880h mm
Dimensões Internas do Forno (LxPxA)	870x662x317h mm
Material	Aço inoxidável AISI 304

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução central para cozinhas de restauração de médio a grande porte, incluindo restaurantes à la carte, hotéis com serviço de pequeno-almoço e jantar, e empresas de catering. As 6 zonas de confeção elétricas permitem preparar múltiplos pratos em simultâneo, enquanto o forno espaçoso é ideal para assados de grande volume, gratinados ou a manutenção da temperatura de alimentos pré-cozinhados. A sua versatilidade garante que o chef executivo e a sua equipa podem responder com agilidade aos picos de serviço e às mais variadas ementas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste fogão elétrico com forno representa um investimento na produtividade e fiabilidade da sua cozinha. As placas elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor asseguram resultados consistentes, minimizando desperdícios e otimizando o tempo de confeção. Os pilotos LED indicam claramente o estado de funcionamento, facilitando a supervisão. Além disso, as patas reguláveis em altura e a bancada embutida em aço inoxidável AISI 304 não só facilitam a adaptação ao espaço de trabalho, como também simplificam a limpeza diária, contribuindo para uma higiene impecável em conformidade com as exigências sanitárias.

Perguntas Frequentes

Como as placas elétricas garantem um cozinhado uniforme e eficiente??

As placas elétricas deste fogão possuem um sistema de alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição de calor uniforme. Isto permite um controlo preciso da cozedura, evitando pontos quentes e garantindo que todos os alimentos sejam preparados de forma homogénea e eficaz.

Qual a capacidade e tipo de uso do forno "Maxi"??

O forno "Maxi" integrado tem dimensões internas generosas de 870x662x317h mm e uma gama de temperatura de 50-300 °C. É ideal para assar grandes quantidades de carne ou peixe, gratinar pratos volumosos, ou manter alimentos quentes para serviço contínuo em buffets ou eventos.

Quais são as vantagens da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Esta característica é fundamental em ambientes de cozinha profissional, onde a higiene e a longevidade do equipamento são prioritárias para garantir a segurança alimentar e um bom retorno do investimento.

Como é feita a manutenção e limpeza deste fogão industrial??

Graças à sua bancada embutida em aço inoxidável e à superfície lisa das placas elétricas, a limpeza diária é simplificada. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e panos macios. As patas reguláveis facilitam o acesso para limpeza por baixo do equipamento, assegurando uma higiene completa em toda a área de trabalho.

Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento??

Este fogão opera com uma voltagem de 380/400 V e uma potência de 22.6 kW, exigindo uma instalação elétrica trifásica adequada. É crucial consultar um eletricista certificado para garantir que a infraestrutura elétrica da sua cozinha suporta estas especificações e para uma instalação segura e em conformidade com as normas vigentes.