

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Fogão Elétrico Profissional 6 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P900H	Modelo:	HRCE6P900H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P900H
EAN	8437006783026
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 placas de alto rendimento e forno GN 2/1. Estrutura em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais mais dinâmicas, o fogão elétrico profissional de 6 placas da Linha 900 redefine a eficiência na confecção. Com seis zonas de cocção de alto rendimento e um forno Gastronorm 2/1 integrado, este equipamento robusto permite uma preparação rápida e consistente de grandes volumes de alimentos. Ideal para chefs executivos que procuram fiabilidade e precisão em momentos de pico de serviço, garantindo resultados culinários de excelência e otimização do tempo de trabalho.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Tipo de Placas	Elétricas de alto rendimento (6 unidades)
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1 Elétrico com gratinador
Potência Elétrica Total	29 kW
Voltagem	380 V
Potência das Placas	3x 4 kW + 3x 4 kW
Potência do Forno	5 kW
Dimensões (LxPxA)	1200x930x880 mm

Dimensões Úteis Forno (GN 2/1)	570x662x317 mm
Dimensões Úteis Forno (Maxi)	900x662x317 mm
Temperatura do Forno	Regulável de 50 a 300° C
Peso Líquido	118 kg
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Outras Características	Limitador de temperatura, distribuição uniforme de calor, pilotos LED indicadores, grelha antivuelco, junta em fibra de vidro.

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a solução ideal para restaurantes de média e grande dimensão, cozinhas de hotelaria e empresas de catering que necessitam de um equipamento fiável e potente. A sua capacidade de resposta rápida permite gerir com eficiência o "rush" do almoço e do jantar, ou preparar a "mise en place" para eventos, garantindo que a sua equipa tenha sempre o controlo total da confeção, desde o saltear rápido ao assado lento no forno.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste fogão da Linha 900 significa investir em durabilidade e desempenho superiores. O corpo em aço inoxidável AISI 304 e o tampo de 2 mm não são apenas sinónimos de resistência, mas também de uma higiene facilitada, essencial para o cumprimento das normas HACCP. A precisão do termóstato do forno, que varia de 50 a 300° C, e a distribuição uniforme de calor nas placas, asseguram uma confeção perfeita, reduzindo desperdícios e otimizando a produtividade do seu estabelecimento. É uma peça central que eleva a qualidade da sua operação.

Perguntas Frequentes

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste fogão elétrico??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e às guias do forno de fácil extração. Recomenda-se o uso de produtos específicos para inox e limpeza regular após cada utilização para preservar a higiene e o desempenho.

Quais as dimensões e capacidade do forno integrado??

O forno possui dimensões úteis de 570x662x317 mm (GN 2/1 padrão), com uma versão maxi de 900x662x317 mm para maior capacidade. Isto permite a utilização de tabuleiros gastronorm para otimização da confeção.

Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de produção??

Sim, concebido para uso intensivo, este fogão de linha 900 com 6 placas de alto rendimento e forno GN 2/1 é perfeito para suportar o ritmo acelerado de restaurantes e cozinhas de hotelaria com grande procura, garantindo rapidez e consistência.

Que tipo de pratos podem ser confeccionados com o gratinador incluído no forno??

O gratinador integrado é ideal para finalizar pratos, conferindo-lhes uma crosta dourada e estaladiça. É excelente para lasanhas, gratinados de batata, tostas ou para manter alimentos quentes antes de serem servidos.

Quais os benefícios do tampo em aço inoxidável AISI 304 de 2 mm??

O tampo de 2 mm de espessura em aço inoxidável AISI 304 confere uma robustez e durabilidade excecionais, resistindo a impactos e corrosão. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar.