

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 4 Queimadores com Forno Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P750H	Modelo:	CE4P750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006793940

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CE4P750H
EAN	8437006793940
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Nº de Queimadores	4
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 zonas de aquecimento de alto rendimento e forno integrado, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Potência de 15.4 kW para alta performance.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Industrial — Principais Vantagens

Concebido para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, este fogão elétrico industrial oferece uma solução robusta e eficiente para a confeitaria diária. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de higiene, enquanto as quatro placas elétricas de alto rendimento proporcionam um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes. Equipado com limitadores de temperatura, assegura segurança e controlo precisos durante todo o processo de cozinhado.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, e snack-bars que necessitam de um aparelho fiável para a preparação de pratos diversos. A combinação de placa de cozinhado e forno integrado permite otimizar o espaço e a funcionalidade na sua cozinha. As patas reguláveis em altura permitem uma adaptação perfeita à ergonomia do espaço de trabalho, promovendo o conforto da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Placas	4 placas elétricas de alto rendimento
Funcionalidades Placas	Limitador de temperatura e reparto de calor uniforme

Característica	Detalhe
Indicadores	Pilotos LED de funcionamento
Base	Patas em aço inoxidável reguláveis em altura
Encimera	Embutida, aço inoxidável AISI
Potência	15.4 kW
Voltagem	380/400 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	91 kg
Temperatura (Forno)	50-300 °C
Dimensões (Equipamento)	800x750x880h mm
Dimensões (Forno Internas)	570x662x317h mm

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste fogão?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo ideal para ambientes de cozinha profissionais. Além disso, é fácil de limpar e mantém o aspeto profissional do equipamento ao longo do tempo.

Este fogão é adequado para que tipo de estabelecimentos? É perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e outros negócios de restauração que procuram um equipamento de cozinha versátil e de alta performance. A sua robustez e eficiência são ideais para uso intensivo diário.

Como funciona o sistema de controlo de temperatura?

As placas elétricas possuem um limitador de temperatura que garante um aquecimento controlado e seguro, evitando sobreaquecimento e otimizando o consumo de energia. Os pilotos LED indicam claramente o estado de funcionamento de cada zona de cozinhado.

É possível ajustar a altura do equipamento?

Sim, as patas em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo adaptar o fogão à sua bancada de trabalho. Esta funcionalidade é crucial para garantir uma postura ergonómica e confortável para a sua equipa de cozinha.

Qual a capacidade do forno integrado?

O forno apresenta dimensões internas de 570x662x317h mm, oferecendo um espaço considerável para assar, gratinar ou manter alimentos quentes. Atinge temperaturas entre 50-300 °C, ideal para uma vasta gama de preparações culinárias.