

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 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P750E	Modelo:	HRCE6P750E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P750E
EAN	8437006795401
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional de 6 placas com forno GN 2/1 e armário, ideal para cozinhas de alta exigência. Construção robusta AISI 304, 15,6 kW. Eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com o fogão elétrico que oferece rapidez na confecção e durabilidade. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento garante controlo preciso e uma limpeza simplificada, essencial para manter os mais altos padrões de higiene e produtividade.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm espessura
Placas	6 elétricas de alto desempenho com limitador de temperatura (6x 2,6 kW)
Forno	Gastronorm 2/1 com churrasqueira incluída
Regulação do Forno	Termostato de 50 a 300° C
Guias do Forno	Removíveis para limpeza
Grelha do Forno	Removível, anti-queda
Decapante	Fibra de vidro, alta resistência
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões úteis do forno (LxPxA)	570x662x317h mm

Dimensões totais (LxPxA)	1200x750x880 mm
Potência Elétrica Total	15,6 KW / 380 V (3+N)
Peso	86 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de grande volume, como restaurantes com serviço à carta, buffets de hotéis de 4 e 5 estrelas, e operações de catering que exigem um desempenho contínuo e fiável. Permite aos chefs gerir múltiplos pratos em simultâneo, desde a fervura e refogado nas superfícies de confeção até ao assado perfeito no forno, otimizando a "mise en place" e o serviço durante os períodos de maior afluxo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, garantindo longevidade e resistência em ambientes exigentes. O forno Gastronorm 2/1, com churrasqueira integrada e controlo termostático preciso, oferece versatilidade sem igual para assar e grelhar. A facilidade de limpeza, com guias e grelha removíveis, minimiza o tempo de inatividade e suporta as rigorosas normas HACCP. A bancada embutida de 1,5 mm de espessura reforça a sua durabilidade superior.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e o tipo de forno deste fogão profissional??

O fogão possui um forno Gastronorm 2/1, o que permite a utilização de tabuleiros de grandes dimensões. Tem dimensões úteis de 570x662x317h mm e inclui uma churrasqueira integrada, ideal para uma variedade de preparações culinárias.

Como se processa a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é facilitada pelas guias e grelha removíveis, concebidas para evitar a queda dos alimentos. O corpo em aço inoxidável AISI 304 também contribui para uma higienização eficiente, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a potência total do equipamento e o número de placas??

Este fogão elétrico dispõe de 6 placas de alto desempenho, cada uma com 2,6 kW de potência. A potência elétrica total do equipamento é de 15,6 kW, operando a 380 V (trifásico + neutro), assegurando uma confeção rápida e eficaz.

É possível regular a temperatura do forno de forma precisa??

Sim, o forno está equipado com um termostato que permite uma regulação de temperatura entre 50 e 300° C. Esta precisão é crucial para diversas técnicas culinárias, garantindo resultados consistentes em assados e gratinados.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304 na sua construção??

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha profissional. A bancada de 1,5 mm de espessura aumenta ainda mais a robustez e vida útil do equipamento.