

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 rápido
ao produto

Fogão Elétrico Profissional 2 Placas c/ Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P600E	Modelo:	HRCE2P600E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P600E
EAN	8437006795630
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descrição Resumida

Fogão elétrico com 2 placas de alto desempenho e forno Gastronorm 1/1 integrado, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox AISI 304.

Descrição Completa

Concebido para a dinâmica exigente das cozinhas profissionais em Portugal, este **fogão elétrico profissional** combina a eficácia de duas zonas de confeção com um forno Gastronorm 1/1. O equipamento assegura a preparação rápida e eficiente de diversos pratos, desde guisados a assados, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, garante uma durabilidade excecional e conformidade com as rigorosas normas de higiene, cruciais para qualquer operação de restauração de sucesso.

Fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Placas Elétricas	2 de alto desempenho com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor (2 kW + 1 kW)
Forno	Gastronorm 1/1
Gratinador	Incluído
Guias do Forno	Removíveis para fácil limpeza
Grelha do Forno	Antiderrapante e removível
Termostato	Ajustável de 50 a 300° C
Vedação	Fibra de vidro de alta resistência

Pés	Ajustáveis em altura
Tampo	Embutido em aço inoxidável AISI 304 com 1,5 mm de espessura
Dimensões Úteis Forno	570 x 495 x 317 mm (L x P x A)
Dimensões Totais	400 x 600 x 880 mm (L x P x A)
Potência Elétrica Total	3 KW / 230 V
Peso Líquido	37 kg

Aplicações Profissionais

Este **equipamento de confeção** é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a capacidade de produção em espaços limitados. Ideal para restaurantes à la carte com ementas variadas, buffets de hotel que exigem versatilidade no serviço contínuo, ou snack-bares que necessitam de rapidez na preparação. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no indispensável para chefs executivos e diretores de F&B que priorizam a eficiência operacional e a conformidade com as normas HACCP na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste **fogão com forno** da Linha 600 destaca-se pela sua construção premium em aço inoxidável AISI 304, que resiste à corrosão e facilita a limpeza diária, um fator crucial em qualquer cozinha profissional. O forno Gastronorm 1/1 integrado, juntamente com o gratinador e o controlo preciso de temperatura (50 a 300°C), permite uma vasta gama de técnicas culinárias. Adicionalmente, as guias e grelhas removíveis simplificam a higiene, contribuindo para uma operação mais ágil e segura.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a limpeza e manutenção deste fogão??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 e as guias/grelha do forno removíveis facilitam a limpeza profunda. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e panos macios para preservar o acabamento e a higiene.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento??

Este fogão elétrico requer uma ligação de 230 V com uma potência total de 3 KW, sendo fundamental verificar a compatibilidade da instalação elétrica do seu estabelecimento.

Que tipo de tabuleiro posso usar no forno Gastronorm 1/1??

O forno foi concebido para tabuleiros Gastronorm 1/1, permitindo a utilização de uma vasta gama de acessórios padronizados para assados, gratinados ou aquecimento de alimentos.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de produção??

Com duas placas de alto desempenho e um forno com gratinador, este fogão é ideal para cozinhas de média a alta produção que necessitam de flexibilidade e fiabilidade na confeção diária.

Os pés ajustáveis permitem nivelar o fogão em qualquer superfície??

Sim, os pés ajustáveis em altura são uma característica essencial que permite nivelar perfeitamente o fogão em diversas superfícies de cozinha, garantindo estabilidade e segurança durante a utilização.