

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 c/ Forno GN 2/1, 4 Placas - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P900E	Modelo:	HRCE4P900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006782975

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P900E
EAN	8437006782975
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 placas de alta performance e forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inox AISI 304 para durabilidade.

Descricao Completa

Este fogão elétrico profissional de 4 placas com forno integrado, da robusta Linha 900, representa a solução ideal para cozinhas que procuram otimizar a sua capacidade de confeção. Concebido para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis, este equipamento garante uma preparação rápida e eficiente dos alimentos, suportando fluxos de trabalho intensos sem comprometer a qualidade do resultado final. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 e as placas de alto rendimento asseguram durabilidade e uniformidade térmica em cada preparação culinária, elevando o padrão da sua operação.

fogão elétrico profissional — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Placas Elétricas	4 x 4 kW, alto rendimento com limitador de temperatura
Potência Elétrica Total	16 kW / 380 V
Forno	Gastronorm 2/1
Dimensões Úteis Forno (GN 2/1)	570x662x317 mm
Dimensões Úteis Forno (Maxi)	900x662x317 mm
Gratinador	Incluído

Termóstato Forno	50 a 300° C
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Dimensões Equipamento (LxPxA)	800x930x880 mm
Peso Líquido	68 kg
Pilotos	Metálicos LED indicadores de funcionamento
Junta Forno	Fibra de vidro, alta resistência

Aplicações Profissionais

Perfeito para o chef executivo que supervisiona uma cozinha de alta produção, onde a versatilidade e a fiabilidade são cruciais. A capacidade do forno gastronorm 2/1 é um diferencial para preparar grandes quantidades, desde assados volumosos a gratinações complexas, essencial para o serviço de banquetes ou o rush do almoço num restaurante com alta ocupação. É um investimento estratégico para qualquer diretor de F&B que ambicione maximizar a produtividade e a consistência da ementa, garantindo excelência contínua.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este equipamento destaca-se pela sua conceção robusta e focada na performance contínua. Ao contrário de modelos mais básicos, integra um forno gastronorm 2/1 com gratinador e guias de fácil extração, simplificando a limpeza e a manutenção das normas HACCP. A distribuição uniforme de calor nas placas elétricas, aliada a um controlo preciso de temperatura, otimiza o tempo de confeção e reduz o desperdício, representando um diferencial competitivo para cozinhas que valorizam a eficiência energética e a durabilidade a longo prazo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e é compatível com que tipo de tabuleiros??

O forno possui uma capacidade Gastronorm 2/1, o que permite a utilização de tabuleiros de dimensões standard GN 2/1 (530x650mm) ou menores, como GN 1/1. Além disso, dispõe de uma dimensão útil maxi de 900x662x317 mm, proporcionando grande flexibilidade.

Como é realizada a limpeza e manutenção das placas e do forno??

A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável AISI 304, que facilita a remoção de resíduos. As guias do forno são de fácil extração, permitindo uma higiene aprofundada e o

cumprimento das mais rigorosas normas de segurança alimentar.

Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste fogão??

Este fogão opera com uma potência elétrica de 16 kW e requer uma ligação a 380 V. Recomenda-se a verificação da capacidade da instalação elétrica do seu espaço para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

É possível ajustar a temperatura das placas e do forno de forma independente??

Sim, as placas elétricas de alto rendimento possuem um limitador de temperatura para um controlo preciso, e o forno está equipado com um termostato que permite a regulação da temperatura entre 50 e 300° C, independentemente das placas.

Qual a durabilidade esperada deste equipamento em ambiente profissional??

Com corpo e tampo em aço inoxidável AISI 304 de 2mm de espessura, este equipamento é concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A robustez dos materiais e a qualidade dos componentes garantem uma longa vida útil e resistência à corrosão.