

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 Industrial 6 Placas c/ Forno GN 2/1 L900

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P900E	Modelo:	HRCE6P900E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783019

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P900E
EAN	8437006783019
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial de 6 placas com forno GN 2/1, ideal para cozinhas profissionais de alto volume. Construção robusta em AISI 304 e controle preciso de temperatura.

Descricao Completa

Concebido para a exigência de cozinhas de elevado volume, o **Fogão Elétrico Industrial 6 Placas** com forno GN 2/1 otimiza significativamente os seus processos de confeção. Com seis placas de alto rendimento e um forno versátil, este módulo de confeção da Linha 900 garante uma distribuição de calor uniforme e um controle preciso da temperatura, elevando a qualidade das suas ementas e a produtividade da sua equipa.

Fogão elétrico industrial 6 placas — Características Técnicas

Potência Elétrica	24 kW / 380 V (3 + N)
Dimensões Úteis (LxPxA)	1200x930x880 mm
Peso Líquido	92 kg
Potência das Placas	6x 4 kW
Material do Corpo e Tampo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm
Tipo de Forno	Gastronorm 2/1 (570x662x317 mm) / Forno Maxi (900x662x317 mm)
Regulação do Termóstato do Forno	50 a 300° C

Características do Forno	Gratinador incluído, guias de fácil extração, grelha antivuelco removível
Placas Elétricas	Alto rendimento com limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Junta do Forno	Fibra de vidro de alta resistência
Indicadores	Pilotos metálicos LED de funcionamento

Aplicações Profissionais

Este robusto fogão elétrico é a solução ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, refeitórios empresariais e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento fiável e multifuncional. A sua capacidade de processar simultaneamente grandes volumes de alimentos nas placas e no forno GN 2/1 torna-o indispensável durante os períodos de maior afluxo, como o serviço de almoço ou a preparação de banquetes. Garante a confeção de pratos variados, desde estufados complexos a assados perfeitos, com máxima eficiência e consistência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este fogão industrial é a sua construção em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. A integração de um forno gastronorm 2/1 com gratinador, aliada a placas de alto rendimento com controlo preciso, permite uma versatilidade excecional na ementa. As guias de fácil extração e os pés ajustáveis simplificam a limpeza e a adaptação ao espaço, resultando numa redução dos custos de manutenção e um ambiente de trabalho mais ergonómico e seguro.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade e versatilidade do forno deste fogão industrial??

O forno integrado é Gastronorm 2/1, com dimensões de 570x662x317 mm (ou Maxi de 900x662x317 mm), e inclui um gratinador. Permite preparar grandes volumes de diversos pratos, desde assados a gratinados, com controlo de temperatura entre 50° e 300° C.

Que tipo de operação se beneficia mais deste fogão elétrico??

Este fogão é ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte, como restaurantes, hotéis e refeitórios, que necessitam de um equipamento robusto e de alto rendimento para gerir picos de

produção e uma ementa diversificada. As seis placas e o forno versátil suportam um serviço contínuo e eficiente.

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

O corpo e tampo em aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza diária. As guias do forno são de fácil extração e a grelha é removível e antivuelco, simplificando a higienização e assegurando a conformidade com as normas sanitárias da cozinha.

Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica??

Sim, este fogão tem uma potência elétrica total de 24 kW e funciona a 380 V (3 + N). Recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento na sua cozinha profissional.

Quais os benefícios do material de construção deste fogão??

Construído em aço inoxidável AISI 304, este fogão garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha profissional. O tampo de 2 mm de espessura contribui para a sua robustez e longevidade.