

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 de Bancada 2 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P750S	Modelo:	HRCE2P750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P750S
EAN	8437006795289
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional de bancada com 2 placas de alto desempenho e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em aço AISI 304, ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

O **fogão elétrico de bancada CE2P750S** é um equipamento essencial para otimizar o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a hotéis com serviço de pequeno-almoço e almoço. Concebido para a linha 700, este módulo compacto oferece a versatilidade de duas placas elétricas de alto desempenho combinadas com um forno Gastronorm 2/1, permitindo a confeção simultânea de pratos diversos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para o ambiente exigente da restauração.

fogão elétrico de bancada — Características Técnicas

Modelo	CE2P750S
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Aço inox AISI 304, espessura 1,5 mm
Tipo de Placas	Elétricas de alto desempenho
Regulação Forno	Termostato de 50 a 300° C
Dimensões Úteis Forno	570x662x317h mm
Potência Elétrica Total	5,2 KW/230 V
Peso Líquido	27 kg

Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Decapante	Fibra de vidro de alta resistência

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de conceito moderno e cafés com serviço de refeições, a cozinhas de hotelaria que requerem uma solução de confeitaria compacta, mas potente. Ideal para preparar uma ementa diversificada, otimizando o espaço da bancada. A combinação de um fogão eficiente e um forno Gastronorm 2/1 permite a um Chef Executivo gerir o