

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 4 Placas com Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE4P750S	Modelo:	HRCE4P750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE4P750S
EAN	8437006795326
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional de bancada Linha 700 com 4 placas de alto desempenho e forno GN 2/1. Ideal para otimizar espaço e confeccionar com eficiência.

Descricao Completa

Concebido para as exigências da restauração moderna, o **fogão elétrico de bancada 4 placas** com forno GN 2/1 é a solução definitiva para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Este equipamento compacto da Linha 700 permite uma confecção rápida e precisa, desde a fervura intensiva nas suas quatro zonas de aquecimento até ao assado perfeito no forno integrado. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de higienização, essencial para os rigorosos padrões HACCP. Para o Chef Executivo que gere volumes elevados, este fogão representa um investimento inteligente na otimização do espaço e na aceleração dos fluxos de trabalho, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em cada prato.

fogão elétrico bancada 4 placas — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão Elétrico de Bancada com Forno
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço inox AISI 304, espessura 1,5 mm
Número de Placas	4 elétricas de alto desempenho
Características das Placas	Limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor
Tipo de Forno	Gastronorm GN 2/1
Grelhador	Incluído

Regulação do Forno	Termostato de 50 a 300° C
Dimensões Úteis do Forno (LxPxA)	570 x 662 x 317h mm
Guias do Forno	Removíveis para fácil limpeza
Grelha do Forno	Removível anti-queda
Isolamento	Decapante em fibra de vidro, alta resistência
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Dimensões do Equipamento (LxPxA)	800 x 750 x 335h mm
Potência Elétrica Total	10,4 kW
Tensão de Alimentação	380 V (trifásico + neutro)
Peso	37 kg

Aplicações Profissionais

A flexibilidade e robustez deste **fogão profissional** tornam-no indispensável em variados cenários gastronómicos. É a escolha ideal para restaurantes que precisam de um equipamento multifuncional para o serviço contínuo de almoços e jantares, permitindo cozedura, fritura e assados em simultâneo. Em hotéis, este modelo destaca-se na preparação de pequenas produções para buffets ou serviço de quartos, graças à sua capacidade de forno Gastronorm 2/1 que acomoda recipientes de grandes dimensões. A sua construção compacta e a alimentação elétrica facilitam a integração em linhas de confeção existentes ou a criação de novas estações de trabalho em cozinhas com espaço limitado, mas que não abdicam de um desempenho superior para a confeção de ementas variadas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Investir neste fogão elétrico de bancada significa garantir uma mais-valia real para a sua operação. A combinação de quatro placas de aquecimento rápido com um forno GN 2/1 e grelhador incluído elimina a necessidade de múltiplos equipamentos, economizando espaço valioso e energia. A sua concepção em aço inoxidável AISI 304 de 1,5 mm de espessura na bancada não só confere uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, como simplifica drasticamente a manutenção diária, crucial para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar (HACCP). Com um

controle de temperatura preciso e guias de forno removíveis, a sua equipa beneficiará de uma ferramenta de trabalho que promove a eficiência, a segurança e a excelência culinária em cada serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do forno e que tipo de tabuleiros utiliza??

O forno integrado neste fogão tem capacidade Gastronorm 2/1, o que significa que pode acomodar tabuleiros GN 2/1 (530x650 mm) ou combinações menores, como 2x GN 1/1. As dimensões úteis do forno são 570x662x317h mm.

Este equipamento é adequado para um restaurante de grande volume??

Sim, com quatro placas de alto desempenho e um forno GN 2/1, este fogão é concebido para suportar o ritmo de cozinhas profissionais exigentes. A sua potência de 10,4 kW e a robustez do aço AISI 304 garantem durabilidade e eficiência em ambientes de elevado volume.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção do fogão??

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável AISI 304 e pelas guias do forno que são facilmente removíveis. A grelha anti-queda do forno também pode ser retirada, facilitando a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

É possível ajustar a altura do fogão??

Sim, o fogão está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Isto permite um ajuste preciso ao nível da sua bancada de trabalho, garantindo ergonomia e estabilidade na cozinha.

Quais os requisitos elétricos para a instalação deste fogão??

Este fogão opera com uma potência elétrica total de 10,4 kW e requer uma tensão de alimentação de 380 V, configurada como trifásico com neutro (3+N). É crucial que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.