

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

## Fogão Elétrico de Bancada 4 Placas Linha 900

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | HRCE4P900S | Modelo: | CE4P900S      |
| Marca: | HRFAINCA   | EAN:    | 8437006774383 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | HRFAINCA      |
| Modelo     | CE4P900S      |
| EAN        | 8437006774383 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Bancada    |
| Linha      | 900           |

Tipo

Fogão

### Descrição Resumida

O Fogão Elétrico de Bancada 4 Placas Linha 900 oferece confeitura rápida e uniforme, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Construção robusta em AISI 304.

### Descrição Completa

Aumente a produtividade da sua cozinha profissional com o **Fogão Elétrico de Bancada 4 Placas Linha 900**. Concebido para a confeitura rápida e eficiente de alimentos, este equipamento robusto é a solução ideal para chefs executivos e gestores de F&B que exigem desempenho e durabilidade. Garanta um controle preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor para resultados culinários consistentes, mesmo durante os períodos de maior procura.

#### Fogão Elétrico Bancada 4 Placas — Características Técnicas

|                     |                                                           |
|---------------------|-----------------------------------------------------------|
| Potência            | 16 kW                                                     |
| Voltagem            | 380 V                                                     |
| Frequência          | 50/60 Hz                                                  |
| Peso                | 35 kg                                                     |
| Temperatura         | 50-300 °C                                                 |
| Dimensões (LxPxA)   | 1200x930x335h mm                                          |
| Material do Corpo   | Aço Inoxidável AISI 304                                   |
| Material da Bancada | Aço Inoxidável AISI 304 (Embutida)                        |
| Placas              | Elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura |

|                    |                                      |
|--------------------|--------------------------------------|
| <b>Indicadores</b> | Pilotos LED de funcionamento         |
| <b>Pés</b>         | Aço Inoxidável, reguláveis em altura |

## Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico é a escolha ideal para cozinhas de restaurante com elevado volume, hotéis que servem pequenos-almoços e almoços, e operações de catering que exigem flexibilidade. A sua dimensão compacta e capacidade de bancada permitem otimizar o espaço de trabalho, sendo perfeito para complementar linhas de confeção existentes ou criar uma estação de cozinha independente. A robustez da Linha 900 garante que resiste ao uso contínuo, mantendo a performance e a fiabilidade necessárias para um serviço de ementa exigente.

## Porquê Escolher Este Equipamento

Distinto pela sua construção integral em aço inoxidável AISI 304, este fogão de bancada oferece uma resistência superior à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. As suas placas elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura asseguram um controlo térmico exemplar, permitindo uma confeção precisa e repetível para cada prato. Os pés reguláveis em altura e a bancada embutida demonstram a atenção ao detalhe, proporcionando estabilidade e uma integração perfeita na sua linha de trabalho.

## Perguntas Frequentes

### Quais os requisitos de instalação elétrica para este fogão??

*Este equipamento requer uma voltagem de 380 V e uma potência de 16 kW, necessitando de uma instalação elétrica trifásica adequada à sua potência para garantir o funcionamento seguro e eficiente na sua cozinha profissional. Recomenda-se a consulta de um eletricista qualificado para a instalação.*

### Como se efetua a limpeza e manutenção diária do fogão??

*Graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e à bancada embutida, a limpeza é simplificada. Após cada utilização, deve-se desligar o aparelho, deixar arrefecer e limpar as superfícies com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.*

### Qual a vantagem das placas com limitador de temperatura??

*As placas elétricas de alto rendimento com limitador de temperatura garantem um controlo térmico preciso entre 50-300 °C. Esta funcionalidade é crucial para evitar o sobreaquecimento, assegurar a segurança alimentar e proporcionar uma confeção uniforme, resultando em pratos de qualidade superior e consistência no seu serviço.*

**Para que tipo de cozinhas é a Linha 900 mais adequada??**

*A Linha 900 é concebida para cozinhas industriais e de grande volume, como as encontradas em hotéis de topo, restaurantes com alta rotação e serviços de catering extensos. Os equipamentos desta linha são robustos, potentes e desenhados para suportar o uso intensivo e contínuo, garantindo fiabilidade e durabilidade excecionais.*

**Os pés reguláveis oferecem alguma vantagem prática??**

*Sim, os pés em aço inoxidável reguláveis em altura permitem nivelar o fogão perfeitamente em qualquer superfície de trabalho, mesmo em pisos irregulares. Esta característica é fundamental para a estabilidade do equipamento, a segurança na operação e para criar uma superfície de confeção ergonómica para a sua equipa.*