

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 rapido
ao produto

Fogão Elétrico de Bancada 6 Placas c/ Forno GN 2/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P750S	Modelo:	HRCE6P750S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE6P750S
EAN	8437006795432
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Tipo

Fogão

Descricao Resumida

Fogão elétrico de bancada com 6 placas de alto desempenho e forno GN 2/1 integrado. Construção robusta em AISI 304, ideal para cozinhas profissionais Linha 700.

Descricao Completa

Este fogão elétrico de bancada Linha 700 é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade. Com 6 placas de alto desempenho, permite uma confeitação rápida e controlada de múltiplos pratos. O forno gastronorm 2/1 integrado, com grelhador, expande as suas capacidades culinárias, tornando-o indispensável para quem gere um serviço de restauração de alto volume.

Fogão elétrico industrial — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x P x A)	1200 x 750 x 335 mm
Potência Elétrica Total	15,6 KW / 380 V (3 + N)
Peso Unitário	51 kg
Potência por Placa	6 x 2,6 KW
Material do Corpo e Bancada	Aço inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Regulação de Temperatura do Forno	Termostato de 50 a 300° C
Dimensões Úteis do Forno (C x P x A)	570 x 662 x 317h mm
Capacidade do Forno	Gastronorm 2/1

Funcionalidades Adicionais

Grelhador incluído, Pés reguláveis em altura, Guias de forno removíveis

Aplicações Profissionais

Este fogão elétrico profissional é a escolha ideal para restaurantes de média e alta afluência, cozinhas de hotelaria e cantinas que necessitam de um equipamento versátil e de confiança. A sua capacidade de resposta rápida é crucial durante o pico do almoço ou jantar, permitindo ao Chef gerir múltiplas preparações simultaneamente. O forno integrado é perfeito para assados, gratinados ou até para manter alimentos quentes em grandes quantidades, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, não só garante uma longevidade superior, como facilita a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. O limitador de temperatura nas placas e a regulação precisa do termostato do forno (50 a 300°C) proporcionam controlo total sobre a confeção, prevenindo falhas e otimizando o consumo energético. Além disso, as guias e a grelha removíveis do forno simplificam drasticamente a limpeza, assegurando a máxima higiene sem esforço adicional para a sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade do forno integrado??

O forno deste equipamento é de capacidade Gastronorm 2/1, oferecendo um espaço útil de 570x662x317h mm. Esta dimensão permite a confeção de grandes quantidades de alimentos ou pratos de maiores dimensões, ideal para cozinhas com elevada produção.

Qual o material de construção e a sua resistência??

O corpo e a bancada deste fogão são fabricados em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza. A bancada tem uma espessura de 1,5 mm, conferindo durabilidade e robustez para uso intensivo em ambientes profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção do forno??

A limpeza do forno é simplificada pelas guias e pela grelha anti-queda, que são totalmente removíveis. Isto permite um acesso fácil a todas as superfícies internas, garantindo uma higiene impecável e rápida para o seu dia a dia na cozinha.

Qual a faixa de temperatura do forno e das placas??

O forno possui uma regulação por termostato com uma vasta gama de temperatura, de 50 a 300° C, ideal para diversas técnicas de confeção. As placas elétricas operam com um limitador de temperatura, assegurando um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor para resultados consistentes.

Quais as dimensões totais deste fogão de bancada??

Este fogão elétrico tem dimensões de 1200 mm de comprimento, 750 mm de profundidade e 335 mm de altura. Estas medidas compactas, para a sua capacidade, tornam-no adequado para integração em bancadas de cozinhas profissionais de Linha 700 com espaço otimizado.