

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



Hotelequip.pt

Fogão Elétrico 2 Placas Forno GN 1/1 Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE2P600S	Modelo:	HRCE2P600S
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795586

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRCE2P600S
EAN	8437006795586
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Fogão elétrico profissional com 2 placas de alto desempenho e forno GN 1/1 integrado. Ideal para cozinhas compactas que exigem versatilidade.

Descricao Completa

Este fogão elétrico de bancada com 2 zonas de confeitão e forno Gastronorm 1/1 foi concebido para maximizar a eficiência e a flexibilidade em cozinhas profissionais com espaço limitado. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, oferece durabilidade excepcional e facilidade de limpeza. Permite a confeitão simultânea em placas de alto desempenho e no forno integrado, ideal para otimizar o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluxo. A sua robustez e design compacto tornam-no numa solução versátil para qualquer estabelecimento que procure equipamento fiável para o seu dia a dia.

Fogão Elétrico — Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 1,5 mm
Placas Elétricas	2 (2kW + 1kW), alto desempenho com limitador de temperatura
Forno	Gastronorm 1/1, com gratinador
Termostato Forno	Ajustável de 50 a 300° C
Vedação Forno	Fibra de vidro de alta resistência
Guias do Forno	Removíveis para limpeza
Grelha do Forno	Antiderrapante, removível

Pés	Ajustáveis em altura
Dimensões Úteis Forno	570 x 495 x 317 mm
Dimensões Totais	400 x 600 x 335 mm
Potência Elétrica Total	3 KW / 230 V
Peso Líquido	21 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de snack-bares, pastelarias com serviço de almoços, pequenos restaurantes ou como unidade de apoio em hotéis e buffets. A capacidade de combinar o uso de duas zonas de confeção com um forno Gastronorm 1/1 torna-o indispensável para a preparação rápida de pratos quentes, assados, gratinados ou para manter alimentos à temperatura ideal. O seu tamanho compacto permite a integração em bancadas existentes, liberando espaço valioso para outras operações na cozinha profissional. Perfeito para a equipa que precisa de flexibilidade na confeção diária e rapidez no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste equipamento reside na sua multifuncionalidade e na qualidade de construção, características essenciais para o exigente ambiente da restauração. Ao contrário de soluções mais básicas, este fogão integra um forno Gastronorm 1/1 com termostato preciso e gratinador, expandindo significativamente as suas capacidades de ementa. A utilização de aço inoxidável AISI 304, a espessura do tampo e a facilidade de manutenção asseguram uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene, protegendo o seu investimento e garantindo operações ininterruptas.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter o forno??

O forno possui guias e grelha removíveis e antiderrapantes, facilitando a limpeza manual. Para uma manutenção diária, recomenda-se a utilização de desengordurantes específicos para inox e um pano macio após cada utilização.

Qual a capacidade do forno??

O forno tem capacidade para um tabuleiro Gastronorm 1/1, com dimensões úteis de 570 x 495 x 317 mm, ideal para porções médias ou pequenas produções em cozinhas profissionais.

Este fogão pode ser utilizado em qualquer bancada??

Sim, o design de bancada com pés ajustáveis em altura permite a sua instalação em diversas superfícies de trabalho. É crucial assegurar que a bancada suporte o peso do equipamento e que haja ventilação adequada.

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

As placas elétricas são de alto desempenho com limitador de temperatura para segurança. O forno possui um termostato ajustável que varia de 50 a 300° C, oferecendo grande precisão para diferentes tipos de confeitaria.

Quais as vantagens do aço inoxidável AISI 304 neste equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e uma superfície fácil de higienizar, essencial para cumprir as normas HACCP em ambientes de cozinha profissional, assegurando a segurança alimentar e a longevidade do investimento.