

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 Industrial 6 Placas c/ Forno Linha 700 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRCE6P750H	Modelo:	CE6P750H
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006795449

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	CE6P750H
EAN	8437006795449
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 placas de alto rendimento e forno, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox para durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Confeção Avançada — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez deste equipamento de confeção elétrica, concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais de alto volume. Com seis zonas de cocção de elevado desempenho e um forno integrado, este fogão permite uma preparação rápida e diversificada de uma vasta gama de alimentos, desde refogados a assados, garantindo resultados consistentes e de qualidade superior. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene impecável, fundamental em qualquer ambiente alimentar.

As placas elétricas incorporam um limitador de temperatura e um sistema de distribuição uniforme do calor, otimizando o consumo de energia e evitando pontos quentes indesejados. Os indicadores LED de funcionamento proporcionam um controlo visual imediato, enquanto os pés reguláveis em altura permitem adaptar o aparelho às necessidades ergonómicas da sua equipa. A bancada embutida em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, tornando este fogão um investimento inteligente para a sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Este equipamento multifuncional é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução completa e fiável para a confeção de refeições. A combinação de múltiplas zonas de cozedura e um forno espaçoso torna-o perfeito para a preparação simultânea de vários pratos, agilizando o serviço durante os períodos de maior afluxo. A sua potência e controlo preciso da temperatura são vantajosos para chefs que exigem excelência na culinária, desde pratos simples a criações mais complexas.

Características Técnicas

Potência:

20.6 kW

Voltagem:	380/400 V
Frequência:	50/60 Hz
Peso:	121 kg
Temperatura (Forno):	50-300 °C
Dimensões (LxPxA):	1200x750x880h mm
Dimensões Forno (LxPxA):	570x662x317h mm
Material do Corpo:	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Placas:	Elétricas de alto rendimento
Características das Placas:	Limitador de temperatura e distribuição uniforme de calor
Indicadores:	Pilotos LED de funcionamento
Pés:	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Bancada:	Embutida em aço inoxidável AISI

Perguntas Frequentes

P: Qual a durabilidade esperada deste fogão em um ambiente comercial?

R: Fabricado em aço inoxidável AISI 304, este fogão foi concebido para resistir ao uso intenso e contínuo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil. A robustez dos materiais empregados confere-lhe uma resistência superior à corrosão e ao desgaste.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a superfície em aço inoxidável e a bancada embutida facilitam imenso a limpeza diária, um fator crucial para manter os padrões de higiene. A manutenção é simplificada pela qualidade dos componentes e pelo design funcional.

P: Posso ajustar a altura do fogão para se adaptar à minha cozinha?

R: Com certeza. Os pés em aço inoxidável são reguláveis em altura, permitindo-lhe adaptar a bancada de trabalho à ergonomia da sua equipa e às especificidades do seu espaço de trabalho.

P: Que tipo de alimentos posso cozinhar neste fogão?

R: Graças às seis placas de alto rendimento e ao forno espaçoso com controlo de temperatura, pode preparar uma vasta gama de pratos, desde frituras e guisados nas placas até assados e gratinados no forno. É uma solução versátil para qualquer ementa profissional.

P: Quais são as vantagens das placas elétricas de alto rendimento?

R: As placas elétricas oferecem aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, essencial para uma confeção precisa e consistente. O limitador de temperatura integrado aumenta a

segurança e a eficiência energética do equipamento.