

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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás 4 Queimadores Linha 700 - 800x700x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFOG4	Modelo:	CFOG4
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630082426

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFOG4
EAN	3611630082426

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 queimadores em ferro fundido (25 kW total), estrutura em aço inoxidável. Dimensões 800x700x900 mm. Ideal para cozinhas de produção intensiva.

Descrição Completa

Este fogão a gás profissional com 4 queimadores de ferro fundido oferece uma potência total de 25 kW, ideal para cozinhas que exigem desempenho e durabilidade em ambientes de produção intensiva. Construído em aço inoxidável, garante robustez e facilidade de limpeza para o uso diário.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Número de Queimadores	4
Material dos Queimadores	Ferro fundido
Potência dos Queimadores	1x 4 kW, 3x 7 kW
Grelha Superior	Ferro fundido
Potência Total	25 kW (gás)
Dimensões (L x P x A)	800 x 700 x 900 mm
Peso	44,3 kg
Tipo de Gás	Pré-equipada para gás natural, injetores de gás butano incluídos

Aplicações Profissionais

Este fogão a gás de 4 queimadores é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, e estabelecimentos de catering. A sua potência e dimensão da Linha 700 tornam-no adequado para espaços onde a eficiência e a capacidade de confeitaria são cruciais, como em churrasqueiras, pizzarias e cozinhas de hotéis de menor dimensão.

Fogão a Gás — Principais Vantagens

- **Potência Elevada:** Quatro queimadores de alta performance (total de 25 kW) permitem cozinhar múltiplos pratos simultaneamente com rapidez e eficácia.
- **Construção Duradoura:** Fabricado em aço inoxidável e com queimadores em ferro fundido, garante uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo.
- **Versatilidade de Gás:** Pré-equipado para gás natural e com injetores para gás butano incluídos, oferece flexibilidade na instalação.
- **Fácil Manutenção:** Superfícies lisas e grelhas removíveis simplificam a limpeza diária, essencial em qualquer cozinha profissional.
- **Design Funcional:** A profundidade de 700 mm integra-se perfeitamente em linhas de confeitaria modulares, otimizando o espaço de trabalho.

Qual o tipo de gás compatível com este fogão?

Este fogão vem pré-equipado para funcionar com gás natural, mas inclui os injetores necessários para a conversão e utilização com gás butano.

É necessário algum tipo de montagem?

O fogão é fornecido montado e pronto a instalar, necessitando apenas da ligação à rede de gás por um técnico certificado.

Qual a potência total dos queimadores?

A potência total deste fogão a gás é de 25 kW, distribuída por um queimador de 4 kW e três queimadores de 7 kW, permitindo uma confeitaria eficiente.

Este equipamento é adequado para uma cozinha com espaço limitado?

Com uma profundidade de 700 mm, este fogão integra-se na Linha 700, sendo uma excelente opção para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de confeitaria.

Como é feita a limpeza e manutenção do fogão?

O fogão é construído em aço inoxidável e possui grelhas superiores em ferro fundido, ambos materiais que facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para aço inoxidável e a remoção regular de resíduos dos queimadores.