

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão a Gás Profissional 4 Bicos P 66

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FOG4FP66	Modelo:	C6FOG4FP66
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FOG4FP66
EAN	3611630092357

Descricao Resumida

Fogão a gás profissional com 4 bicos (2x3000W + 2x3600W), em aço inox AISI 304, ignição Piezo e termóstatos de 6 níveis. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

fogão a gás profissional — Fogão a Gás P 66 — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez deste equipamento de confeitaria, ideal para as exigências da cozinha profissional. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, esta placa superior oferece flexibilidade e controlo precisos para a sua equipa culinária. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração movimentados.

Com um design pensado para a máxima performance e segurança, este *cooking range* a gás é uma adição valiosa para qualquer cozinha que procure excelência na preparação de refeições. A ignição integrada e os termóstatos de regulação em múltiplos níveis permitem um controlo exímio da temperatura em cada um dos seus quatro queimadores.

Aplicações

Este fogão profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios industriais e hotéis que necessitam de uma solução fiável para a confeitaria diária. A sua versatilidade permite cozinhar múltiplos pratos simultaneamente, tornando-o indispensável em serviços de catering e eventos de grande escala.

Também é uma excelente escolha para cozinhas de snack-bar ou pequenas cafetarias que procuram equipamento de alta qualidade para servir refeições rápidas e saborosas com consistência e eficiência.

Características Técnicas

Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Queimadores	4
Termóstatos	4 reguláveis de 6 níveis

Ignição	Piezo
Potência	2 x 3 000 W + 2 x 3 600 W (gás)
Dimensões (L x P x A)	328 x 609 x 448 mm
Peso	21 kg
Funcionamento	Pré-equipado para gás natural; injetores para gás butano incluídos