

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 5 Queimadores Linha 550

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FOG5FP99	Modelo:	C6FOG5FP99
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092364

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FOG5FP99
EAN	3611630092364

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás de 5 queimadores com placa superior em aço inoxidável AISI 304 e estrutura em AISI 430. Potência de 3x3600W + 2x3000W. Dimensões: 988x609x448mm. Ideal para cozinhas profissionais, incluindo injetores de gás butano para versatilidade. Um excelente cooker profissional.

Descrição Completa

fogão industrial a gás — Fogão a Gás Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas profissionais exigentes, este fogão de cinco queimadores oferece a robustez e eficiência necessárias para gerir múltiplos pratos em simultâneo. A sua placa de cozedura em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a estrutura em AISI 430 garante estabilidade e resistência para uma utilização intensiva. É uma solução versátil para qualquer restaurante ou unidade de catering que procure um equipamento de confeção fiável.

Este aparelho dispõe de termostatos reguláveis com 6 níveis, permitindo um controlo preciso da temperatura para cada queimador. A ignição piezoelétrica proporciona um arranque rápido e seguro, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Concebido para funcionar com gás natural, inclui também injetores para gás butano, oferecendo máxima flexibilidade de instalação.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de restaurantes movimentados, hotéis e pastelarias, este fogão industrial adapta-se a uma vasta gama de necessidades culinárias. A sua capacidade de cinco bocas permite a preparação simultânea de diversos pratos, tornando-o indispensável em serviços de almoço e jantar com grande volume. Também é uma excelente opção para cantinas ou serviços de catering que necessitam de um equipamento flexível e potente para a elaboração de ementas variadas.

Características Técnicas

Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Nº Queimadores	5
Termóstatos	5 reguláveis de 6 níveis

Ignição	Piezo elétrica
Potência (Gás)	3 x 3 600 W + 2 x 3 000 W
Tipo de Gás	Pré-equipada para gás natural (injetores de butano incluídos)
Dimensões (L x P x A)	988 x 609 x 448 mm
Peso	61 kg