

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Industrial a Gás 2 Queimadores L 33

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FOG2FL33	Modelo:	C6FOG2FL33
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092388

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FOG2FL33
EAN	3611630092388

Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 2 queimadores de latão e 9.000 W de potência. Painel superior em aço inoxidável AISI 304, estrutura em AISI 430.

Descricao Completa

fogão industrial gás — Fogão a Gás 2 Queimadores — Principais Vantagens

Este robusto fogão industrial, com dois potentes queimadores a gás, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 na placa superior e AISI 430 na estrutura garante resistência e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. Concebido para otimizar o processo de confeção, este equipamento oferece um controlo preciso da temperatura, permitindo uma variedade de técnicas culinárias para atender às necessidades do seu restaurante ou cafetaria.

Com dois termóstatos reguláveis de 6 níveis e queimadores em latão, este aparelho proporciona um desempenho consistente e uma distribuição uniforme do calor. Cada queimador debita uma potência de 4.500 W, assegurando um cozinhado rápido e eficaz. A sua flexibilidade de adaptação a gás natural (com injetores de gás butano incluídos) torna-o numa opção versátil para qualquer estabelecimento. Dê um toque de excelência às suas preparações culinárias com esta placa de confeção fiável e de alto desempenho.

Aplicações

O fogão industrial a gás de 2 queimadores é perfeitamente adequado para uma vasta gama de operações na hotelaria e restauração. É a escolha acertada para cozinhas de restaurantes movimentados, onde a rapidez e a fiabilidade são cruciais para o serviço. Em pastelarias e padarias, esta cooker pode ser utilizada para preparar bases e recheios, enquanto em snack-bares facilita a confeção de pratos rápidos. A sua versatilidade permite que seja um elemento central em cozinhas de catering, escolas ou qualquer outra instituição que necessite de um equipamento de cozinha robusto e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Termóstatos	2 reguláveis de 6 níveis
Queimadores	Latão
Potência	2 x 4.500 W (gás)
Dimensões (L x P x A)	328 x 609 x 448 mm
Peso	16 kg
Tipo de Gás	Pré-equipada para gás natural (injetores de gás butano incluídos)