

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Forno Convector Eléctrico GN 1/1 - Linha 550x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FEV99	Modelo:	C6FEV99
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FEV99
EAN	3611630092494

Descricao Resumida

Forno elétrico ventilado GN 1/1 para uso profissional. Ideal para restaurantes, hotéis e pastelarias. Temperatura regulável de 50 °C a 300 °C.

Descricao Completa

forno convector elétrico — Forno Elétrico Ventilado – Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para responder às exigências de cozinhas profissionais e restauração, garantindo uma confeção uniforme e de alta qualidade. Ideal para quem procura um forno ventilado fiável e potente, que otimize o espaço e a produtividade no ambiente de trabalho. A sua construção em aço inoxidável e o termóstato de segurança asseguram durabilidade e um controlo preciso da temperatura, elevando os padrões da sua cozinha.

Com um sistema de aquecimento ventilado, este forno convector distribui o calor de forma homogénea, permitindo cozeduras perfeitas em diversas preparações, desde assados a pastelaria delicada. A facilidade de regulação da temperatura, entre 50 °C e 300 °C, oferece versatilidade para uma vasta gama de pratos, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cenário de restauração rápida ou serviço de catering.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, cozinhas de hotelaria e estabelecimentos de catering que necessitem de um forno combinado de alto desempenho para preparar grandes volumes de alimentos. A caixa gastronorm GN 1/1 é universal e permite a utilização de diversos acessórios, tornando-o extremamente adaptável a diferentes necessidades culinárias. É uma solução versátil para cozedura, assado e aquecimento de uma variedade de pratos.

Este equipamento demonstra o seu valor em pastelarias e padarias, onde o controlo preciso da temperatura e a ventilação uniforme são cruciais para a obtenção de produtos cozidos na perfeição. Também se destaca em cafetarias e snack-bares com serviço de refeições rápidas, proporcionando agilidade na preparação de pratos e otimizando o tempo de serviço.

Características Técnicas

Tipo de Forno	Elétrico Ventilado
Estrutura Externa	Aço Inoxidável AISI 430

Placa Superior	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade	GN 1/1
Dimensões Internas	L 548 x P 360 x A 338 mm
Sistema de Aquecimento	Ventilado
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 50 °C a 300 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	3100 W
Voltagem	230 V
Dimensões Externas	L 988 x P 600 x A 600 mm
Peso	60 kg