

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Elétrico 4 Zonas com Forno Ventilado GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FOE4FFEV66	<b>Modelo:</b>	C6FOE4FFEV66
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092463

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FOE4FFEV66
<b>EAN</b>	3611630092463

### Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 4 zonas e forno ventilado GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em inox e controlo preciso de temperatura. Dimensões: 660x600x900 mm.

## Descricao Completa

### Fogão Elétrico com Forno — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção profissional, que inclui um **fogão** de 4 bicos e um forno elétrico ventilado GN 1/1, é a solução ideal para cozinhas de hotelaria e restauração que procuram eficiência e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e estrutura em AISI 430 garante uma longa vida útil e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio. O design intuitivo e os termostatos independentes permitem um controlo preciso da temperatura, assegurando resultados culinários excecionais.

### Aplicações

Este versátil cooking range é perfeito para uma vasta gama de operações na cozinha profissional. Desde restaurantes com elevada demanda que necessitam de um aparelho fiável para cozinhar múltiplos pratos simultaneamente, a cozinhas de catering que exigem precisão e rapidez. O forno convetor integrado, compatível com tabuleiros GN 1/1, oferece a funcionalidade de um forno ventilado, ideal para assar, gratinar e aquecer alimentos de forma uniforme. É uma peça central para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e eficiência no processo de confeção.

### Características Técnicas

<b>Material da Placa</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Dimensões das Placas</b>	4 x Ø 180 mm
<b>Termostatos Placas</b>	4, reguláveis de 50 °C a 400 °C
<b>Termostato de Segurança</b>	Sim

<b>Dimensões do Forno (LxPxA)</b>	548 x 360 x 338 mm
<b>Sistema de Aquecimento do Forno</b>	Ventilado
<b>Termostato do Forno</b>	Regulável de 50 °C a 300 °C
<b>Potência Placas</b>	4 x 2 000 W / 400 V
<b>Potência Forno</b>	3 100 W / 230 V
<b>Dimensões Totais (LxPxA)</b>	660 x 600 x 900 mm
<b>Peso</b>	65 kg