

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 5 Placas com Forno Ventilado GN 1/1 - Linha 99

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6FOE5FFEV99	Modelo:	C6FOE5FFEV99
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092470

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FOE5FFEV99
EAN	3611630092470

Descricao Resumida

Fogão elétrico industrial com 5 placas e forno elétrico ventilado GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Fogão Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Este fogão elétrico foi concebido especificamente para as exigências rigorosas das cozinhas profissionais. A sua placa superior em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a estrutura robusta em aço inoxidável AISI 430 assegura uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva. Equipado com cinco queimadores elétricos, adapta-se perfeitamente às necessidades de confeção de restaurantes, hotéis e refeitórios, permitindo a preparação simultânea de diversos pratos com eficiência.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, com cinco termostatos reguláveis individualmente, oferecendo um controlo preciso da temperatura de 50 °C a 400 °C. O forno elétrico ventilado GN 1/1 incorporado, com termóstato próprio de 50 °C a 300 °C, melhora significativamente o processo de cozedura, assegurando resultados uniformes e consistentes. A presença de um termóstato de segurança adiciona uma camada extra de proteção, tornando este equipamento uma escolha fiável e segura para qualquer chef.

Aplicações

Ideal para restaurantes que necessitam de uma solução completa de culinária, este potente e versátil equipamento permite que a sua equipa maximize a produtividade na cozinha. É também uma escolha excelente para unidades hoteleiras que servem pequeno-almoço e outras refeições, bem como para empresas de catering que precisam de um forno industrial fidedigno para cozinhar grandes quantidades de alimentos. A sua robustez é uma mais-valia para refeitórios e cantinas que exigem um desempenho constante e uma durabilidade notável para responder a um volume elevado de serviço.

Características Técnicas

Placa superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Dimensões das placas	5 x Ø 180 mm

Termostatos das placas	5, reguláveis de 50 °C a 400 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Armário	Armário de armazenamento neutro
Dimensões do forno	C 548 x P 360 x A 338 mm
Sistema de aquecimento do forno	Ventilado
Termóstato do forno	Regulável de 50 °C a 300 °C
Potência	5 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensões (L x P x A)	988 x 600 x 900 mm
Peso	79 kg