

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Fogão Elétrico 6 Placas c/ Forno Ventilado GN 1/1 99cm

Informações do Produto

SKU:	CSC6FOE6FFEV99	Modelo:	C6FOE6FFEV99
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092487

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	C6FOE6FFEV99
EAN	3611630092487

Descrição Resumida

Fogão elétrico industrial com 6 zonas de confeção e forno ventilado GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais que procuram alta performance.

Descricao Completa

fogão elétrico 6 bocas — Fogão de Indução para Cozinha Profissional — Principais Vantagens

Este fogão elétrico de seis placas, combinado com um forno elétrico ventilado GN 1/1, foi concebido para otimizar as operações na sua cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável garante maior durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração movimentados. Com controlo de temperatura independente para cada boca, este equipamento multifuncional permite a confeção simultânea de diversos pratos, aumentando a eficiência e a produtividade da sua equipa. A segurança é primordial, com a inclusão de um termóstato de segurança.

O forno incorporado, com sistema de aquecimento ventilado, assegura uma distribuição uniforme do calor, ideal para cozer ou assar com resultados consistentes. A sua capacidade GN 1/1 adapta-se perfeitamente aos standard da indústria, facilitando o fluxo de trabalho. A versatilidade deste equipamento alia-o à funcionalidade de um forno de convetor, e o armário de arrumação neutro otimiza o espaço de trabalho, oferecendo uma solução completa e prática para cozinhas de alta exigência.

Aplicações

Este robusto fogão industrial é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias até hotéis e catering, que necessitam de um equipamento fiável e de alto desempenho. A sua capacidade de cozedura e aquecimento permite a preparação eficiente de refeições completas, desde pratos complexos a sobremesas delicadas. É particularmente indicado para cozinhas que gerem um elevado volume de pedidos e precisam de equipamentos que garantam rapidez e uniformidade na confeção dos alimentos, como num serviço de ementa diária.

A integração entre as placas e o forno torna-o perfeito para cozinhas com espaço limitado que procuram maximizar a funcionalidade. A versatilidade do forno ventilado adapta-se a diversas preparações, desde assar carnes a cozer pão, enquanto as seis resistências permitem cozinhar múltiplos componentes de um prato em simultâneo. Este cooking range é um excelente investimento para qualquer negócio que vise otimizar as suas operações culinárias e a qualidade das suas criações, oferecendo o desempenho de um forno combinado.

Características Técnicas

Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Placas	6 x Ø 180 mm
Termóstatos das placas	6 reguláveis de 50 °C a 400 °C
Termóstato de segurança	Sim
Armário	Armário de armazenamento neutro
Dimensões do forno	L 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	6 x 2 000 W / 400 V + 3 100 W / 230 V
Dimensões totais	L 988 x P 600 x A 900 mm
Peso	81 kg