

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores c/ Forno Elétrico Linha P 99

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FOG6FFEVP99	<b>Modelo:</b>	C6FOG6FFEVP99
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092524

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FOG6FFEVP99
<b>EAN</b>	3611630092524

### Descricao Resumida

Fogão industrial de 6 queimadores a gás com forno elétrico ventilado GN 1/1. Estrutura em aço inox. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### fogão industrial a gás — Fogão Industrial — Principais Vantagens

Concebido para resistir ao ritmo intenso de cozinhas profissionais, este equipamento de confeção robusto é a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. O seu design em aço inoxidável não só garante uma limpeza fácil e rápida, mas também confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados.

A combinação de uma placa de aquecimento a gás com um forno elétrico ventilado oferece uma versatilidade excepcional, permitindo aos chefs explorar uma vasta gama de técnicas culinárias, desde o lume direto e rápido dos queimadores de gás até à cozedura uniforme e controlada proporcionada pela ventilação do forno. A ignição Piezo facilita o arranque seguro e imediato, e os termóstatos ajustáveis garantem controlo preciso da temperatura, essencial para a preparação de pratos de alta qualidade.

### Aplicações

Este versátil fogão com fornal funciona de forma exemplar em diversos contextos profissionais. É uma excelente opção para restaurantes de grande volume, escolas de hotelaria, ou refeitórios que exigem equipamentos fiáveis e de alto desempenho para gerir uma produção contínua. A sua capacidade de operar tanto a gás como com corrente elétrica oferece flexibilidade, sendo adaptável a várias tipologias de cozinha industrial. A sua robustez e facilidade de manutenção garantem que, num cafetaria ou num hotel, este cooking range será um pilar essencial para a equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430

Termóstatos Reguláveis (placa)	5 (de 50 °C a 400 °C)
Ignição	Piezo
Forno	Elétrico ventilado GN 1/1
Dimensões do Forno (L x P x A)	548 x 360 x 338 mm
Sistema de Aquecimento Forno	Ventilado
Termóstato Regulável Forno	De 50 °C a 300 °C
Potência Gás	3 x 3 600 W + 3 x 3 000 W
Dimensões (L x P x A)	988 x 609 x 900 mm
Peso	85 kg
Compatibilidade Gás	Pré-equipado para gás natural, injetores de gás butano incluídos.