

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Gás 5 Queimadores c/ Forno Elétrico Ventilado 99cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FOG5FFEVE99	<b>Modelo:</b>	C6FOG5FFEVE99
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092548

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FOG5FFEVE99
<b>EAN</b>	3611630092548

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 5 queimadores e forno elétrico ventilado GN 1/1, em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais de alta exigência.

## Descricao Completa

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

Este fogão profissional a gás, com os seus cinco bicos de alta potência, é a solução ideal para cozinhas de restauração que exigem um desempenho superior e versatilidade. A placa superior em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a estrutura robusta em aço inoxidável AISI 430 oferece estabilidade e resistência para o uso intensivo. Equipado com um forno elétrico ventilado GN 1/1, este equipamento permite cozinhar e assar com precisão, controlando as temperaturas com termóstatos independentes e proporcionando um cozimento uniforme graças ao sistema de aquecimento ventilado. Perfeito para restaurantes, cantinas e hotéis que procuram um aparelho de cocção fiável e eficiente.

### Aplicações

Este potente fogão de 5 queimadores é insubstituível em cozinhas de restaurantes de grande movimento, permitindo a confeção simultânea de múltiplos pratos. É igualmente uma mais-valia em refeitórios escolares ou cantinas empresariais, onde a agilidade na preparação de refeições é crucial. Para a hotelaria, a capacidade do seu forno ajuda a servir grandes eventos, desde pequenos-almoços a banquetes, e em qualquer estabelecimento onde se prime pela rapidez e qualidade no serviço.

### Características Técnicas

<b>Placa Superior</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI 430
<b>Termóstatos Queimadores</b>	5 reguláveis de 50 °C a 400 °C
<b>Termóstato de Segurança</b>	Sim

<b>Armário</b>	Armário de armazenamento neutro
<b>Dimensões do Forno (L x P x A)</b>	548 x 360 x 338 mm
<b>Sistema de Aquecimento</b>	Ventilado, elétrico
<b>Termóstato do Forno</b>	Regulável de 50 °C a 300 °C
<b>Potência</b>	5 x 4 500 W (gás) + 3 100 W / 230 V (elétrico)
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	988 x 600 x 900 mm
<b>Peso</b>	85 kg
<b>Gás</b>	Pré-equipado para gás natural; injetores de gás butano incluídos.