

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Fogão Industrial a Gás 6 Queimadores com Forno Elétrico GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6FOG6FFEV99	<b>Modelo:</b>	C6FOG6FFEV99
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630092555

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6FOG6FFEV99
<b>EAN</b>	3611630092555

### Descricao Resumida

Fogão industrial a gás com 6 queimadores e forno elétrico ventilado GN 1/1. Robusto, em aço inoxidável para alta performance em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

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

Este equipamento para confeitaria foi desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, combinando a eficácia do gás com a versatilidade de um forno elétrico ventilado. Proporciona um controle preciso da temperatura e uma distribuição uniforme do calor, essenciais para resultados culinários de excelência. É uma solução robusta e duradoura para o dia a dia de qualquer estabelecimento. A facilidade de limpeza e a construção em aço inoxidável garantem a higiene e a longevidade do aparelho, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de rapidez e eficiência na preparação de múltiplas refeições. A ampla superfície de cozinhado e o forno incorporado permitem a confeitaria simultânea de diversos pratos, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Este aparelho é igualmente adequado para estabelecimentos de restauração rápida e snack-bares que procuram a fiabilidade e o desempenho de um cooking range de qualidade superior para apoiar as suas operações diárias.

### Características Técnicas

Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Queimadores	6 (a gás)
Termóstatos Queimadores	6, reguláveis de 50 °C a 400 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Armário	Neutro de armazenamento
Dimensões Forno	L 548 x P 360 x A 338 mm
Sistema de Aquecimento Forno	Ventilado
Termóstato Forno	Regulável de 50 °C a 300 °C

Potência Total	6 x 4500 W (gás) + 3100 W (elétrico)
Alimentação Elétrica	230 V
Dimensões	L 988 x P 600 x A 900 mm
Peso	110 kg
Gás	Pré-equipada para gás natural (injetores de gás butano incluídos)