

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão Industrial 4 Bocas Gás Forno Ventilado GN 1/1 - L800

Informacoes do Produto

SKU:	CSC7FOG4FFV80	Modelo:	C7FOG4FFV80
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093613

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C7FOG4FFV80
EAN	3611630093613

Descricao Resumida

Fogão industrial de 4 bocas a gás com forno elétrico ventilado GN 1/1. Construção robusta em INOX, controlo preciso e alta potência para cozinhas profissionais exigentes. L800.

Descricao Completa

Fogão industrial a gás — Fogão Forno Industrial – Principais Vantagens

Concebido para as exigências mais elevadas das cozinhas profissionais, este equipamento de confeção integra uma placa superior de 4 queimadores a gás e um forno elétrico ventilado com capacidade GN 1/1. É uma solução versátil e robusta para chefs e equipas que procuram eficiência e durabilidade. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma higiene impecável e resistência ao uso intensivo, ideal para qualquer ambiente de restauração.

Este aparelho destaca-se pela sua performance superior, permitindo cozinhar múltiplos pratos em simultâneo com controlo preciso das temperaturas. O forno convetor, com distribuição uniforme do calor, garante resultados de cozedura consistentes, desde assados suculentos a produtos de pastelaria perfeitamente cozidos. A sua adaptabilidade a gás natural, com injetores para gás butano incluídos, confere-lhe ainda maior flexibilidade.

Aplicações

Este fogão industrial é a escolha perfeita para restaurantes de alta gastronomia, hotéis que servem grande volume de refeições, e cozinhas de catering que exigem um desempenho fiável e constante. A sua capacidade de forno GN 1/1 é ideal para preparar pratos em grandes quantidades, enquanto os quatro queimadores a gás oferecem a agilidade necessária para o trabalho diário em qualquer cozinha de hotelaria, desde a confeção de molhos até à fervura de grandes panelas.

Também é uma excelente opção para cantinas escolares ou de empresas, onde a rapidez e a eficiência energética são cruciais. O seu design funcional facilita a integração em linhas de cozinha existentes, tornando-o um componente indispensável para otimizar os fluxos de trabalho e a produtividade.

Características Técnicas

Placa Superior

Aço inoxidável AISI 304

Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Queimadores	4 em latão
Dimensões do Forno (L x P x A)	548 x 360 x 338 mm
Sistema de Aquecimento Forno	Ventilado
Termóstato Forno	Regulável de 50 °C a 300 °C
Potência	3 x 6000 W (gás) + 3500 W (gás) + 3100 W / 230 V (forno elétrico)
Dimensões Gerais (L x P x A)	800 x 700 x 900 mm
Peso	73 kg
Compatibilidade Gás	Pré-equipada para gás natural, inclui injetores para gás butano.