

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Estação Manutenção Fritos e Molhos Pass-Through Elétrica Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDESCST800	Modelo:	CPDESCST800
Marca:	CASSELIN	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDESCST800

Descricao Resumida

Estação de manutenção de fritos com aquecimento de 8 molhos e design pass-through, ideal para otimizar o fluxo de serviço. Construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Garanta um serviço contínuo e a excelência dos seus fritos e molhos com esta estação de manutenção elétrica pass-through. Concebida para cozinhas profissionais de alto volume, permite manter a temperatura ideal, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Estação de manutenção de fritos — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Aquecimento Fritos	4 lâmpadas de aquecimento Phillips IR
Aquecimento Molhos	Resistência sob o tanque de salgar, 8 aquecedores de molhos embutidos
Controlo Temperatura Fritos	Termostato ajustável 50 °C a 90 °C
Controlo Temperatura Molhos	8 termostatos ajustáveis 50 °C a 90 °C
Capacidade Fritos	12 grelhas de fileira
Dimensões Recipiente	L 708 x P 938 x A 200 mm
Recursos Adicionais	Armário de arrumação, coletor de gordura, 2 saleiros incluídos
Frequência	50/60 Hz
Potência	3,4 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	800 x 1000 x 1600 mm

Peso

99,5 kg

Aplicações Profissionais

Para o Diretor de Operações de um hotel 4 ou 5 estrelas ou o Gestor de F&B de uma empresa de catering, esta estação é crucial para manter a qualidade dos alimentos durante o serviço de buffet ou grandes eventos. Num restaurante de elevado volume, como uma churrasqueira moderna ou uma cantina empresarial, a sua função pass-through acelera a expedição de pedidos, mantendo fritos crocantes e molhos quentes e prontos a servir, mesmo nos picos de rush do almoço ou jantar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta estação destaca-se pela sua solução integrada para manutenção de fritos e aquecimento de molhos, eliminando a necessidade de equipamentos separados e otimizando o espaço da cozinha. Os 8 termostatos independentes para os molhos garantem precisão na temperatura e conformidade com as normas HACCP, essenciais para evitar a quebra de temperatura e manter a segurança alimentar. A construção robusta em aço inoxidável e o design pass-through facilitam a limpeza e um fluxo de trabalho higiénico e eficiente, permitindo a rotação de stock sem interrupções e um controlo eficaz de FIFO (First-In, First-Out).

Perguntas Frequentes

Como a estação de manutenção de fritos ajuda na eficiência do serviço?

Esta estação foi concebida com um sistema pass-through, permitindo que os alimentos sejam adicionados de um lado e retirados do outro. Isso agiliza a operação em ambientes de alto volume, como buffets ou linhas de serviço rápido, minimizando atrasos na expedição.

Qual a gama de temperatura para os molhos e batatas fritas?

Tanto para as batatas fritas quanto para os molhos, a temperatura pode ser ajustada individualmente através de termostatos dedicados, numa gama de 50 °C a 90 °C. Esta flexibilidade assegura que cada item é mantido na sua condição ideal de serviço.

Este equipamento cumpre as normas de higiene e segurança alimentar?

Sim, a construção em aço inoxidável e os controlos de temperatura precisos são fundamentais para o cumprimento das normas HACCP. A capacidade de manter os alimentos acima da zona de perigo de temperatura inibe o crescimento bacteriano e garante a segurança dos alimentos servidos.

Quais as dimensões e requisitos de instalação da estação?

O equipamento tem dimensões de 800 mm (largura) x 1000 mm (profundidade) x 1600 mm (altura) e opera a 230 V com uma potência de 3,4 kW. Requer uma ligação elétrica adequada e espaço suficiente para a sua funcionalidade pass-through e acesso para limpeza.

Como é realizada a manutenção e limpeza do equipamento?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária com detergentes adequados para equipamentos de cozinha. O coletor de gordura integrado simplifica a remoção de resíduos, contribuindo para a manutenção da higiene e longevidade do equipamento.