

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Dispensador de Massas Refrigerado Eutético 8 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CSCDPRE8	Modelo:	CDPRE8
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630090070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CDPRE8
EAN	3611630090070

Descricao Resumida

Dispensador de massas refrigerado eutético de 8 litros em aço inoxidável, mantém os alimentos frescos por 6 horas. Inclui placa eutética e recuperador de resíduos, ideal para buffets.

Descrição Completa

Este dispensador eutético de 8 litros, construído em aço inoxidável de alta durabilidade, garante a refrigeração de massas alimentícias por até 6 horas, essencial para manter a qualidade durante os períodos de maior afluência em cozinhas profissionais.

dispensador massas eutético — Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com serviço contínuo, como snack-bares, hamburguerias ou pastelarias que necessitam de ter diferentes tipos de massas prontos a servir sem comprometer a segurança alimentar. O gestor de F&B de unidades hoteleiras ou serviços de catering beneficia da sua capacidade para manter o *mise en place* refrigerado, assegurando um serviço eficiente durante eventos ou nos horários de pico.

Dispensador de Massas Eutético — Principais Vantagens

A sua estrutura em aço inoxidável, conforme norma AISI 304, assegura máxima higiene e facilidade de limpeza, crucial para cumprir as normas HACCP. A placa eutética integrada permite uma refrigeração autónoma de longa duração (6 horas), dispensando a necessidade de corrente elétrica constante e oferecendo flexibilidade na disposição do espaço de trabalho, seja numa bancada de snack-bar ou numa linha de preparação de hotelaria.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	8 litros
Material	Aço Inoxidável
Autonomia de Refrigeração	Até 6 horas

Dimensões da Placa Eutética (L x P x A)	200 x 200 x 46 mm
Dimensões Gerais (L x P x A)	240 x 341 x 490 mm
Peso	5,90 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste dispensador de massas?

Este dispensador tem uma capacidade total de 8 litros, ideal para manter porções significativas de massas prontas a servir em estabelecimentos com volume de serviço considerável.

Quanto tempo mantém a temperatura a placa eutética?

A placa eutética integrada permite manter a temperatura de refrigeração por um período de até 6 horas, garantindo a segurança e qualidade dos alimentos armazenados.

Qual o material de construção deste equipamento?

O dispensador é construído integralmente em aço inoxidável, um material robusto, higiénico e de fácil limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional e para o cumprimento das normas HACCP.

Este dispensador necessita de ligação elétrica contínua?

Não, graças à sua placa eutética, o dispensador mantém os 8 litros de massa refrigerados por até 6 horas sem necessidade de ligação elétrica, oferecendo grande flexibilidade de utilização.

Quais as dimensões aproximadas deste equipamento?

Com uma estrutura compacta, as dimensões gerais são de 240 mm de largura, 341 mm de profundidade e 490 mm de altura, adaptando-se facilmente a bancadas de trabalho em estabelecimentos com espaço limitado. ?