

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



Prateleira Aquecida Tripla 1500mm para Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	CSCEC150	Modelo:	CEC150
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077484

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CEC150
EAN	3611630077484

Descricao Resumida

Prateleira aquecida tripla em aço inoxidável, com 3 zonas independentes e termostatos até 70°C. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Mantenha os seus pratos quentes e prontos para servir com esta estufa profissional com 3 prateleiras independentes e controlos de temperatura individuais. Concebida para a produção intensiva em cozinhas de restaurantes, pastelarias ou unidades de catering, garante a manutenção ideal da temperatura até 70 °C, assegurando a qualidade e segurança alimentar em momentos de pico de serviço.

estufa profissional — Características Técnicas

Potência	4200 W / 400 V
Dimensões (L x P x A)	1500 x 630 x 1370 mm
Dimensões das prateleiras	3 x 1340 x 545 mm
Termostato Regulável	Até 70 °C (3 independentes)
Material	Aço Inoxidável
Peso	105 kg
Grelhas	Removíveis
Iluminação	3 interruptores ligar/desligar
Recolha de Resíduos	3 tabuleiros incluídos

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotel, cantinas com serviço contínuo ou restaurantes que servem pratos que necessitam de ser mantidos quentes após a confeção. A capacidade e os múltiplos níveis de aquecimento tornam esta estufa um equipamento versátil para qualquer cozinha profissional que priorize a qualidade e a apresentação dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene. Com três prateleiras de aquecimento independentes e termostatos reguláveis até 70°C, oferece flexibilidade para manter diferentes tipos de alimentos na temperatura ideal. As grelhas removíveis e os tabuleiros de resíduos facilitam a limpeza e a manutenção, assegurando a eficiência operacional.

Perguntas Frequentes

Qual a potência total deste equipamento de aquecimento?

A estufa profissional dispõe de uma potência total de 4200 W, com ligação a 400 V.

Quantas prateleiras de aquecimento independentes possui?

Este equipamento está equipado com 3 prateleiras de aquecimento que podem ser controladas de forma independente.

Qual a temperatura máxima que cada prateleira pode atingir?

Cada uma das 3 prateleiras de aquecimento possui um termostato regulável que permite atingir temperaturas até 70 °C.

De que material é feita a estufa?

A estrutura completa desta estufa de aquecimento é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade.

As grelhas e os tabuleiros são fáceis de limpar?

Sim, as grelhas são removíveis para facilitar a limpeza, e a unidade inclui 3 tabuleiros de recolha de resíduos que também são fáceis de manusear e limpar.