

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Prateleira Aquecida Móvel Elétrica 1200mm para Buffet Profissional

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | CSCECM120 | <b>Modelo:</b> | CECM120       |
| <b>Marca:</b> | CASSELIN  | <b>EAN:</b>    | 3611630077521 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | CASSELIN      |
| <b>Modelo</b> | CECM120       |
| <b>EAN</b>    | 3611630077521 |

### Descricao Resumida

Prateleira aquecida móvel de 1200mm em aço inoxidável, com 4 níveis de aquecimento independentes (até 70°C) e rodas com travão, ideal para buffets e catering.

## Descricao Completa

Mantenha a qualidade e a temperatura dos alimentos durante o serviço com a prateleira aquecida móvel de 1200mm, concebida para flexibilidade em ambientes de restauração. Com quatro níveis de aquecimento independentes, este equipamento elétrico permite uma gestão precisa da exposição de pratos em buffets ou eventos, assegurando que cada porção é servida na condição ideal.

### prateleira aquecida móvel — Características Técnicas

|   |                      |
|---|----------------------|
| <b>Material</b>                           | Aço inoxidável       |
| <b>Número de Prateleiras Aquecidas</b>    | 4 (independentes)    |
| <b>Termóstatos Reguláveis</b>             | 4, até 70 °C         |
| <b>Tabuleiros de Recolha de Resíduos</b>  | 4                    |
| <b>Grelhas</b>                            | Removíveis           |
| <b>Dimensões de Cada Prateleira (LxP)</b> | 1004 x 545 mm        |
| <b>Potência</b>                           | 4000 W               |
| <b>Voltagem</b>                           | 400 V                |
| <b>Dimensões do Equipamento (LxPxA)</b>   | 1200 x 630 x 1788 mm |
| <b>Peso</b>                               | 117 kg               |

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que organiza buffets em hotéis de 4 ou 5 estrelas, esta prateleira é essencial para manter o pequeno-almoço, almoço ou jantar a uma temperatura constante e apelativa. É ideal

para empresas de catering que necessitam de flexibilidade na disposição dos alimentos em eventos, ou para restaurantes e cantinas que gerem o fluxo de clientes durante o rush do serviço, garantindo uma mise en place eficaz e sem quebras de temperatura.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A robustez do aço inoxidável, combinada com a sua capacidade de manter quatro zonas de aquecimento totalmente independentes, distingue esta prateleira de soluções mais genéricas. Com termóstatos individuais por nível, o Chef Executivo ou o Diretor de Operações pode otimizar a conservação de diferentes pratos, desde guarnições a pratos principais, assegurando a conformidade com as normas HACCP e a satisfação do cliente. A sua mobilidade superior, com rodas direcionais e travão, permite reorganizar espaços de serviço com facilidade, adaptando-se a qualquer necessidade operacional.

## Perguntas Frequentes

---

### Como é garantida a temperatura uniforme em cada prateleira?

Cada uma das quatro prateleiras possui um termóstato independente, permitindo regular a temperatura até 70 °C individualmente, assegurando a conservação ideal para diversos tipos de alimentos.

### A prateleira é fácil de movimentar em espaços de serviço?

Sim, o design móvel inclui 4 rodas direcionais, sendo 2 delas equipadas com travão, o que facilita o posicionamento e a estabilização do equipamento em qualquer área da cozinha ou do buffet.

### Qual a potência elétrica e voltagem necessárias para o funcionamento?

Este equipamento requer uma potência de 4000 W e funciona com uma voltagem de 400 V, sendo adequado para instalações elétricas profissionais de alta capacidade.

### Como é feita a limpeza e manutenção da higiene?

A prateleira foi concebida para uma limpeza simples, com grelhas removíveis e 4 tabuleiros de recolha de resíduos que facilitam a remoção de sujidade e a manutenção das rigorosas normas de higiene.

### **As dimensões das prateleiras são padronizadas para tabuleiros?**

Cada prateleira tem dimensões de 1004 x 545 mm (Largura x Profundidade), oferecendo espaço amplo para uma variedade de tabuleiros e recipientes de serviço, otimizando a apresentação dos alimentos.