

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



Hotelequip.pt

Estação de Salga Infravermelha de Bancada 700x600mm 750W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDSAPI	Modelo:	CPDSAPI
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630073158

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDSAPI
EAN	3611630073158

Descricao Resumida

Estação de salga infravermelha de bancada em aço inoxidável, com 3 lâmpadas de aquecimento, grelha removível e tabuleiro de recolha de gorduras. Potência de 750W para manter alimentos quentes.

Descrição Completa

Esta estação de salga infravermelha de bancada foi concebida para manter alimentos quentes, como batatas fritas ou outros fritos, à temperatura ideal de serviço. Equipada com lâmpadas de aquecimento Phillips e construída em aço inoxidável, garante durabilidade e eficiência em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Controlo	Interruptor ligar/desligar
Lâmpadas de Aquecimento	3 lâmpadas Phillips
Grelha	9 filas, removível (direita ou esquerda)
Vidro	Removível (direita ou esquerda)
Tabuleiro	Tabuleiro de recolha de gorduras
Acessórios	Saleiro incluído
Dimensões do Tabuleiro (LxPxA)	615 x 315 x 130 mm
Potência	750 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	700 x 600 x 800 mm
Peso	31,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta estação de salga é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos fritos quentes e prontos a servir, como batatas fritas, rissóis ou croquetes. É particularmente útil em hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, tascas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com serviço de take-away ou balcão. Também se adapta a cantinas e pastelarias com confecção que sirvam refeições rápidas.

Estação de Salga — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** As lâmpadas infravermelhas garantem que os alimentos permanecem quentes e crocantes por mais tempo, sem secar.
- **Higiene e Limpeza:** Construção em aço inoxidável e componentes removíveis (grelha, vidro, tabuleiro de recolha de gorduras) facilitam a limpeza diária.
- **Versatilidade:** Permite a remoção da grelha e do vidro para ambos os lados, adaptando-se a diferentes configurações de espaço.
- **Eficiência Energética:** Com 750W de potência, oferece aquecimento eficaz com consumo controlado.
- **Pronta a Usar:** Inclui saleiro e tabuleiro de recolha de gorduras, otimizando o fluxo de trabalho.

Como funciona o aquecimento infravermelho?

O aquecimento infravermelho mantém os alimentos quentes de forma uniforme, sem os secar excessivamente, preservando a sua textura e sabor, ideal para fritos.

Qual a capacidade de alimentos que esta estação pode suportar?

O tabuleiro tem dimensões de L 615 x P 315 x A 130 mm, ideal para porções consideráveis de batatas fritas ou outros fritos, dependendo do tipo de alimento e da sua densidade.

A limpeza é complicada devido às lâmpadas?

Não, a grelha, o vidro e o tabuleiro de recolha de gorduras são removíveis, facilitando o acesso para uma limpeza completa e higiénica de todas as superfícies.

Posso instalar esta estação em qualquer bancada?

Sim, sendo um modelo de bancada, é projetada para ser colocada sobre qualquer superfície de trabalho estável e resistente, desde que haja uma tomada de 230V disponível.

?

O saleiro incluído é de que tipo?

?

O saleiro é um acessório prático integrado na estrutura da estação, permitindo ter o sal sempre à mão para temperar os alimentos no momento do serviço, otimizando a eficiência.