

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



Estação de Salga e Aquecimento de Fritos 800x700mm 1200W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | CSCPDSGM | Modelo: | CPDSGM |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630006866 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | CPDSGM |
| EAN | 3611630006866 |

Descricao Resumida

Estação de salga e aquecimento de fritos em aço inox, com lâmpadas de aquecimento, grelha removível e armário de armazenamento. Mantém alimentos quentes e crocantes.

Descricao Completa

Equipamento essencial para o serviço contínuo em estabelecimentos de restauração, esta estação de salga profissional garante a manutenção da temperatura ideal para salgados e outros petiscos. Com 1200W de potência e construção robusta em aço inoxidável, suporta os picos de serviço em snack-bares e restaurantes.

estação de salga — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-------------------------|--------------------------|
| Potência | 1200 W / 230 V |
| Material | Aço Inoxidável |
| Dimensões (L x P x A) | 800 x 700 x 1600 mm |
| Peso | 63 kg |
| Lâmpadas de Aquecimento | 4 x Phillips |
| Grelha | 9 filas |
| Tabuleiro de Recolha | L 735 x P 630 x A 150 mm |
| Inclui | Saleiro |

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada rotatividade de clientes, como snack-bares, hamburgarias ou cafés com serviço de salgados. A estação de salga CPDSGM permite manter a qualidade e a temperatura de apresentação de produtos fritos ou assados durante o "rush" do almoço ou jantar, assegurando a satisfação do cliente e a eficiência operacional. Adequada para negócios com cozinha de apoio a buffets ou eventos de pequena dimensão.

Estação de Salga — Principais Vantagens

Com 4 lâmpadas de aquecimento Phillips e controlo de temperatura, esta estação assegura uma exposição ideal dos salgados. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, enquanto o armário de armazenamento inferior e o tabuleiro de recolha de gorduras facilitam a organização e limpeza. A flexibilidade de montagem da grelha e vidro (direita ou esquerda) adapta-se a diferentes layouts de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de aquecimento desta estação?

A estação de salga GM possui 4 lâmpadas de aquecimento Phillips e uma potência total de 1200W, garantindo a manutenção da temperatura adequada para os alimentos.

Quais as dimensões úteis do tabuleiro de recolha de gorduras?

O tabuleiro de recolha de gorduras mede 735 mm de largura por 630 mm de profundidade e 150 mm de altura, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

O material de construção desta estação é adequado para uso profissional?

Sim, a estação é construída integralmente em aço inoxidável, um material resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os requisitos de higiene para cozinhas profissionais e restaurantes.

É possível montar a grelha e o vidro em ambos os lados?

Sim, a grelha e o vidro são removíveis e podem ser montados à direita ou à esquerda, oferecendo flexibilidade de instalação conforme o espaço e layout da cozinha.

Este equipamento inclui algum acessório?

Sim, a estação de salga profissional GM inclui um saleiro, pronto a ser utilizado juntamente com a grelha de 9 filas.