

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Estação de Salga com Aquecimento Duplo 800mm Elétrica

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CSCPDSDC800	<b>Modelo:</b>	CPDSDC800
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630076456

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CPDSDC800
<b>EAN</b>	3611630076456

### Descrição Resumida

Estação de salga com aquecimento duplo elétrico para manter fritos quentes e crocantes. Inclui 4 lâmpadas, resistência, termóstato 50-90°C, 4 GN 1/6 e armário de arrumação.

## Descrição Completa

Mantenha os alimentos prontos a servir com esta estação de salga profissional, ideal para estabelecimentos com elevada rotação de clientes, como snack-bares e restaurantes de serviço rápido. Equipamento essencial para o rush do serviço, garantindo a temperatura e apresentação perfeitas de salgados e outros petiscos.

### estação de salga — Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	L 800 x P 700 x A 1600 mm
<b>Potência</b>	1800 W / 230 V
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Temperatura</b>	50 °C a 90 °C
<b>Capacidade Recipientes</b>	4 x GN 1/6 (profundidade 150 mm)
<b>Dimensões Tabuleiro</b>	L 735 x P 630 x A 150 mm
<b>Peso</b>	78 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de snack-bares e hamburgarias que necessita de manter petiscos e salgados na temperatura de serviço ideal durante todo o dia. Também é uma excelente opção para roulotes e food trucks que procuram otimizar o espaço e a eficiência na preparação de alimentos em movimento.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Esta estação de salga profissional destaca-se pelo seu sistema de aquecimento duplo, que inclui 4 lâmpadas Philips e uma resistência dedicada sob o tanque, assegurando uma distribuição de calor uniforme e eficiente. O termostato regulável permite um controlo preciso da temperatura entre 50 °C e 90 °C, enquanto a construção em aço inoxidável e os recipientes Gastronorm garantem conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP).

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a profundidade dos recipientes Gastronorm incluídos?**

Os 4 recipientes Gastronorm 1/6 incluídos têm 150 mm de profundidade.

### **É possível ajustar a temperatura de aquecimento?**

Sim, a estação possui um termostato regulável que permite definir a temperatura entre 50 °C e 90 °C.

### **De que material é feita esta estação de salga?**

A estação é construída em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

### **Inclui algum tipo de recolha de resíduos?**

Sim, a estação dispõe de um tabuleiro de recolha de gorduras para facilitar a limpeza e a manutenção da higiene.

### **Qual a potência total deste equipamento?**

A potência total deste equipamento é de 1800 W, com alimentação a 230 V.