

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Pão Profissional com 4 Espetos, 110W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCP4	Modelo:	CCP4
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCP4
EAN	3611630001236

Descricao Resumida

Aquecedor de pão profissional com 4 espetos em alumínio anodizado, ideal para cachorros quentes. Construção em aço inoxidável, 110W, 230V. Compacto e eficiente.

Descricao Completa

Mantenha os seus pães sempre na temperatura ideal para servir com este prático aquecedor de pão, equipado com 4 espetos em alumínio anodizado. Ideal para o rush do serviço em snack-bares ou para o apoio em buffets de hotelaria, garante que os seus produtos estão prontos a tempo, mantendo a qualidade e a textura. Com uma potência de 110W e controlo simples através de interruptor, é uma adição funcional para qualquer cozinha profissional.

aquecedor de pão profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável (Estrutura), Alumínio Anodizado (Espetos)
Número de Espetos	4
Altura dos Espetos	185 mm
Potência	110 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	260 x 300 x 290 mm
Peso	4,3 kg
Controlo	Interruptor Ligar/Desligar com Luz Indicadora

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de serviço rápido como snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitem de manter pães ou outros acompanhamentos aquecidos durante o serviço contínuo. Também é uma solução eficiente para pastelarias que servem pão ou para cafés com uma pequena

cozinha de apoio, garantindo que os produtos estão sempre prontos para satisfazer o cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, essencial em cozinhas profissionais. Os 4 espetos independentes permitem aquecer diferentes tipos de pão ou guarnições simultaneamente. Com um design compacto e consumo energético eficiente (110W), este aquecedor é uma adição prática e económica para otimizar a sua operação sem grandes investimentos.

Perguntas Frequentes

Este aquecedor de pão é adequado para qual tipo de estabelecimento?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, cafés com cozinha e pastelarias, onde a rapidez e a manutenção da temperatura são cruciais.

Quantos pães consigo aquecer em simultâneo?

O equipamento possui 4 espetos, permitindo aquecer até 4 unidades de pão ou outros acompanhamentos em simultâneo.

Quais são as dimensões exatas deste aquecedor?

As dimensões são de 260 mm de largura, 300 mm de profundidade e 290 mm de altura (L 260 x P 300 x A 290 mm).

Qual é o material de fabrico dos espetos?

Os espetos são fabricados em alumínio anodizado, conhecido pela sua durabilidade e boa condução de calor.

Este equipamento possui certificado de conformidade?

Sim, este equipamento possui certificação CE, garantindo conformidade com as normas de segurança europeias.

?