

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

Máquina de Raclette para 1/4 Queijo - 500W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCAR14	Modelo:	CAR14
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630003537

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CAR14
EAN	3611630003537

Descricao Resumida

Máquina profissional para derreter um quarto de queijo de raclette, com 500W de potência e suporte giratório. Ideal para serviço rápido e eficiente em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Aqueça e sirva fatias de queijo derretido na perfeição com esta máquina compacta para raclette, ideal para estabelecimentos com elevado movimento. O seu design inclinado e suporte giratório asseguram uma exposição otimizada do queijo à resistência, garantindo um derretimento uniforme e rápido.

máquina raclette — Características Técnicas

Potência	500 W / 230 V
Dimensões (LxPxA)	242 x 285 x 333 mm
Peso	2,7 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes e restaurantes de pequena e média dimensão que procuram adicionar um toque gourmet ao seu menu. Permite ao chef de cozinha de um restaurante de 40 covers servir rapidamente queijo raclette como acompanhamento ou topping, aumentando a satisfação do cliente e o rendimento do serviço.

Máquina de Raclette — Serviço Rápido

O design específico desta máquina de raclette, com caixa de aquecimento inclinada e suporte giratório, garante um aquecimento eficiente e uma apresentação apelativa do queijo. A sua potência de 500W assegura um rápido tempo de aquecimento, essencial para picos de serviço em estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de queijo que esta máquina suporta?

?

A máquina é concebida para um quarto de queijo de tamanho padrão, ideal para raclette em porções individuais ou para partilha em pequena escala.

Este equipamento necessita de alguma montagem especial?

Não, a máquina de raclette requer apenas ligação à corrente elétrica. O suporte giratório e a caixa de aquecimento estão prontos a usar.

É fácil de limpar após o serviço?

Sim, a estrutura compacta e os materiais facilitam a limpeza. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter o desempenho ideal.

Qual a dimensão do espaço de trabalho necessária para este aparelho?

Com uma profundidade de apenas 285 mm e largura de 242 mm, este equipamento é ideal para bancadas com espaço limitado em bares e cozinhas profissionais.

Serve para que tipo de estabelecimentos?

É perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes e restaurantes que queiram oferecer um prato de queijo derretido de forma rápida e eficiente, sem ocupar muito espaço na bancada.