

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Molhos GN 1/6 – Aquecimento Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMSC1	Modelo:	CBMSC1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043380

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMSC1
EAN	3611630043380

Descricao Resumida

Banho-maria compacto de aquecimento a seco, ideal para manter molhos e acompanhamentos quentes. Em aço inoxidável, com recipiente GN 1/6 e regulação de temperatura de 40-90°C.

Descrição Completa

Banho-maria molhos — Maria Compacto — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a praticidade deste equipamento de aquecimento profissional a seco, concebido para manter molhos e alimentos delicados na temperatura ideal. Construído integralmente em aço inoxidável, este aparelho assegura a máxima higiene e durabilidade, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional. O controlo preciso da temperatura e as dimensões compactas permitem uma integração perfeita em espaços de trabalho limitados, mas com elevada exigência.

Ideal para operações de restauração que procuram fiabilidade e desempenho constante, o termóstato de segurança incorporado proporciona uma camada adicional de proteção contra o sobreaquecimento, assegurando a longevidade do equipamento. Com este aquecedor de molhos, a sua equipa pode focar-se na confeção de pratos de excelência, sabendo que os acompanhamentos estarão sempre prontos a servir com a qualidade desejada.

Aplicações

Este aquecedor compacto é perfeitamente adequado para diversos ambientes de produção alimentar, desde pequenos snack-bares e cafetarias até restaurantes com serviço à la carte ou buffets de hotel. A sua capacidade para manter molhos, topping de chocolate, ou cremes quentes é fundamental para o bom funcionamento de qualquer cozinha, garantindo que os ingredientes estejam sempre prontos para finalizar os seus pratos.

Imagine a versatilidade deste aparelho: é ideal para estações de pequeno-almoço self-service, onde manteiga derretida ou xaropes precisam de ser mantidos a uma temperatura constante. Em balcões de serviço de restauração rápida, assegura que os molhos para hambúrgueres e sanduíches estejam sempre quentes e apetitosos, elevando a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço Inoxidável
Recipiente	GN 1/6, 200 mm profundidade
Acessórios incluídos	Concha em aço inoxidável
Funções	Botão ligar/desligar
Tipo de aquecimento	Aquecimento a seco
Regulação da temperatura	40 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança em caso de sobreaquecimento
Potência	200 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	206 x 280 x 278 mm
Peso	4,80 kg