

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Rampa de Aquecimento Empilhável 1500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCRCE150	<b>Modelo:</b>	CRCE150
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630076616

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CRCE150
<b>EAN</b>	3611630076616

### Descricao Resumida

Rampa de aquecimento empilhável em aço inoxidável com 1500mm, ideal para manter alimentos quentes. Termóstato ajustável até 70 °C e pés antiderrapantes.

## Descricao Completa

### rampa aquecimento profissional — Rampa de Aquecimento Profissional — Principais Vantagens

Concebida para manter os seus pratos e alimentos à temperatura ideal de serviço, esta rampa aquecida é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional. O aquecimento eficiente garante que a qualidade dos seus produtos se mantém inalterada, proporcionando uma experiência gastronómica superior aos seus clientes. Perfeita para restaurantes, serviços de catering ou buffets que exigem consistência e eficácia.

A versatilidade desta rampa de aquecimento, juntamente com a sua capacidade de ser empilhada com outros módulos (CRCE150 ou CRNE150), permite otimizar o espaço na sua área de trabalho. O controlo de temperatura ajustável e as lâmpadas de aquecimento garantem a distribuição uniforme do calor, preservando as características dos pratos por períodos prolongados.

### Aplicações

Este aquecedor de pratos é ideal para uma vasta gama de ambientes, desde a linha de produção de um restaurante movimentado até à área de serviço de um hotel, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais. É também uma solução excelente para buffets onde é necessário manter grandes quantidades de comida quente e pronta a servir, assegurando que cada porção é tão agradável como a primeira. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-no adequado para cozinhas de alta exigência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Controlo	Botão ligar/desligar para lâmpadas
Termóstato	Regulável até 70 °C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Pés	Antiderrapantes
Espaço entre os pés (comprimento)	1420 mm
Espaço entre os pés (profundidade)	320 mm
Potência	2800 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	1500 x 380 x 402 mm
Peso	14,5 kg
Empilhável	Sim, com CRCE150 ou CRNE150