

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Rampa Aquecimento Empilhável Profissional 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRCE180	Modelo:	CRCE180
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630076623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRCE180
EAN	3611630076623

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos e alimentos quentes com esta rampa de aquecimento profissional empilhável de 1800mm, ideal para restauração e hotelaria.

Descricao Completa

rampa aquecimento profissional — Rampa de Aquecimento — Principais Vantagens

Concebida para manter os seus pratos e alimentos à temperatura ideal, a rampa de aquecimento é um equipamento essencial para estabelecimentos hoteleiros e de restauração. A sua funcionalidade empilhável oferece versatilidade, permitindo-lhe otimizar o espaço na sua cozinha profissional ou área de buffet. Equipada com um botão de ligar/desligar para as lâmpadas e um termóstato regulável até 70 °C, garante um controlo preciso da temperatura, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e saborosos por mais tempo. É perfeita para manter a qualidade dos pratos antes de serem servidos.

Este aparelho garante uma distribuição uniforme do calor para que cada porção mantenha a sua frescura e temperatura. Com pés antiderrapantes, oferece estabilidade e segurança, evitando acidentes em ambientes de trabalho agitados. A possibilidade de empilhar com outros módulos como CRCE180 ou CRNE180, tanto por cima como por baixo, demonstra a sua adaptabilidade e capacidade de integração em diferentes configurações de serviço. Invista nesta solução eficiente para elevar o padrão do seu serviço e satisfazer os seus clientes.

Aplicações

Esta rampa de aquecimento é ideal para uma variedade de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para buffets de hotéis, garantindo que os pratos quentes se mantenham apetitosos durante todo o período de serviço. Em restaurantes com serviço de take-away, permite manter a comida quente enquanto aguarda a recolha, preservando a qualidade. Também pode ser utilizada em cafetarias de grande movimento para manter snacks e pastelaria quente.

A sua capacidade de manter a temperatura de forma consistente é uma mais-valia em qualquer ambiente que exija o serviço de alimentos quentes, desde eventos de catering a cozinhas industriais que preparam muitas refeições. É um investimento inteligente para qualquer negócio que procure eficiência e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Descrição	Rampa de aquecimento empilhável 180
Material	Aço inoxidável
Controlo	Botão ligar/desligar para lâmpadas, Termóstato regulável
Temperatura Máx.	70 °C
Segurança	Pés antiderrapantes
Espaço entre pés (Comprimento)	1720 mm
Espaço entre pés (Profundidade)	320 mm
Potência	2800 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	1800 x 380 x 402 mm
Peso	16,5 kg
Funcionalidade	Empilhável com CRCE180 ou CRNE180