

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Rampa de Aquecimento Infravermelhos 600mm 500W para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRC60	Modelo:	CRC60
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630090124

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRC60
EAN	3611630090124

Descricao Resumida

Rampa de aquecimento infravermelhos de 600mm em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes. Potência de 500W e controlo simples. Compacta e higiénica.

Descrição Completa

Aqueça os seus pratos de forma eficiente com esta rampa de aquecimento profissional de infravermelhos. Ideal para manter a temperatura de confeitura durante os momentos de maior movimento em cozinhas profissionais, assegurando que a comida chega à mesa no ponto certo.

rampa aquecimento infravermelhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	617 x 152 x 64 mm
Potência	500 W / 230 V
Material	Aço inoxidável
Peso	3 kg
Interruptor	Botão Ligar/Desligar

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares e hamburgarias que necessitam de manter batatas fritas ou outros acompanhamentos quentes durante o serviço. Essencial em cozinhas de restaurantes com alta rotatividade para garantir que os pratos permanecem na temperatura ideal até serem servidos, assegurando a satisfação do cliente e a qualidade da confeitura.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em aço inoxidável de alta durabilidade, esta rampa de aquecimento garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene. A sua conceção compacta e o botão de ligar/desligar intuitivo oferecem praticidade operacional, enquanto a potência de 500W assegura um aquecimento rápido e eficaz para suportar o ritmo de trabalho em cozinhas profissionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta rampa de aquecimento de infravermelhos em aço inoxidável?

A sua principal vantagem é a capacidade de manter os alimentos aquecidos de forma eficiente e uniforme, utilizando radiação infravermelha, ideal para suportar o "rush" de serviço em estabelecimentos de restauração.

Esta rampa de aquecimento é adequada para todos os tipos de estabelecimentos de restauração?

Sim, a sua versatilidade torna-a ideal para snack-bares, tascas, restaurantes de pequena a média dimensão, e até mesmo para manter pratos quentes em buffets de hotelaria durante o serviço.

Que tipo de materiais compõem esta rampa de aquecimento profissional?

É construída inteiramente em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua robustez, durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Quais são as dimensões e a potência desta rampa de aquecimento?

As dimensões são 617 mm de largura por 152 mm de profundidade e 64 mm de altura, com uma potência de 500 W a 230 V, assegurando um aquecimento eficaz sem um consumo energético excessivo.

Onde posso instalar esta rampa de aquecimento de infravermelhos?

Pode ser montada acima de áreas de preparação ou de serviço onde os alimentos necessitam de ser mantidos quentes, como sobre bancadas de trabalho ou áreas de empratamento em restaurantes, buffets ou cozinhas industriais.