

# 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 Aquecimento Infravermelhos 900mm 800W para Alimentos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCRC90	<b>Modelo:</b>	CRC90
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630090186

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CRC90
<b>EAN</b>	3611630090186

### Descricao Resumida

Rampa de aquecimento por infravermelhos em aço inoxidável, 917mm de largura e 800W, ideal para manter alimentos quentes em buffets e áreas de serviço. Controlo

simples.

## Descricao Completa

Esta rampa de aquecimento por infravermelhos de 900mm mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, utilizando uma potência de 800W para uma distribuição uniforme do calor.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo</b>	Botão ligar/desligar
<b>Potência</b>	800 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	917 x 152 x 64 mm
<b>Peso</b>	5 kg
<b>Pés</b>	Não incluídos

### Aplicações Profissionais

Ideal para manter uma variedade de alimentos quentes em buffets de restaurantes de bairro, cantinas, churrasqueiras e marisqueiras. Perfeita para snack-bares e roulotes que servem batatas fritas, rissóis ou outros fritos, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal. Também adequada para pastelarias com confeitaria que necessitem de manter produtos quentes antes de servir, ou em serviços de catering e eventos para a linha de serviço.

### Rampa Aquecimento Infravermelhos — Principais Vantagens

- **\*\*Manutenção de Temperatura:\*\*** Garante que os alimentos permanecem quentes e prontos a servir, preservando a sua qualidade e sabor.
- **\*\*Higiene e Durabilidade:\*\*** Construção robusta em aço inoxidável, fácil de limpar e resistente ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- **\*\*Controlo Simples:\*\*** Equipada com um botão ligar/desligar para uma operação intuitiva e eficiente.
- **\*\*Design Compacto:\*\*** As suas dimensões permitem uma integração fácil em diversas configurações de linha de serviço ou buffet, mesmo em espaços mais reduzidos.

- **\*\*Aquecimento Eficaz:\*\*** A tecnologia de infravermelhos proporciona um aquecimento rápido e uniforme, sem secar os alimentos.

#### **Esta rampa de aquecimento é fácil de instalar?**

Sim, a rampa é projetada para uma instalação simples. No entanto, é importante notar que os pés não estão incluídos, sendo necessário prever um suporte ou fixação adequada para a sua utilização.

#### **Que tipo de alimentos posso manter quentes com este equipamento?**

Esta rampa é versátil e pode ser utilizada para manter quentes diversos tipos de alimentos, como batatas fritas, fritos variados, carnes grelhadas, legumes, e outros pratos que necessitem de ser servidos à temperatura ideal.

#### **Qual o consumo energético desta rampa de aquecimento?**

A rampa de aquecimento tem uma potência de 800 W. Este valor indica o consumo máximo de energia quando em funcionamento, sendo um equipamento eficiente para a manutenção de calor.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento?**

Graças à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples. Recomenda-se desligar o equipamento e limpá-lo com um pano húmido e detergente suave, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.

#### **É segura para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Sim, o equipamento foi concebido para o ambiente de cozinha profissional. Possui um botão ligar/desligar para controlo direto e é construído com materiais robustos, garantindo segurança e durabilidade no uso diário.