

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



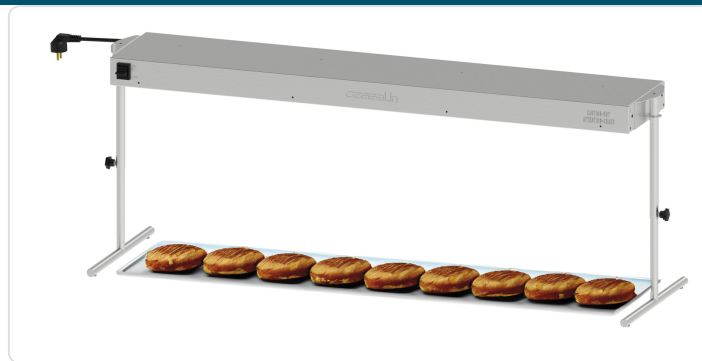
Hotelequip.pt

Rampa de Aquecimento Infravermelhos com Iluminação 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRCEC120	Modelo:	CRCEC120
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630090230

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRCEC120
EAN	3611630090230

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e apetitosos com esta rampa de aquecimento infravermelhos em aço inoxidável, ideal para serviços profissionais de restauração.

Rampa de aquecimento infravermelhos — Rampa Aquecimento Industrial 1200mm — Principais Vantagens

Idealizado para a hotelaria e restauração, este aparelho de aquecimento de infravermelhos com iluminação garante que os seus pratos são servidos sempre à temperatura ideal, realçando a experiência gastronómica dos seus clientes. A manutenção da temperatura dos alimentos é crucial em buffets, linhas de self-service e mesmo em cozinhas com elevado volume de produção, onde a agilidade e a qualidade não podem ser comprometidas. O seu design em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento prático e higiénico para qualquer negócio.

Com quatro lâmpadas potentes, este candeeiro de aquecimento não só mantém os alimentos quentes, como também os ilumina de forma atraente, destacando a sua apresentação. A funcionalidade de ligar/desligar oferece um controlo simples e eficaz, permitindo-lhe gerir o consumo de energia e adaptar o equipamento às necessidades específicas do seu serviço. Este aquecedor de serviço é uma solução versátil para otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha ou área de serviço, assegurando que cada porção chega à mesa com a qualidade e frescura esperadas.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, desde a linha de buffet de um hotel de luxo, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais, até um restaurante movimentado que necessita de manter pratos prontos para servir durante períodos de maior afluência. É igualmente ideal para empresas de catering que preparam alimentos com antecedência e necessitam de os manter quentes para transporte e serviço, ou em snack-bares que servem pratos rápidos e exigem eficiência.

Características Técnicas

Aço	Inoxidável
Botão	Ligar/desligar
Lâmpadas	4
Potência	1 220 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	1 217 x 229 x 64 mm

Peso

10 kg