

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Rampa de Aquecimento Infravermelhos Dupla 900 mm Elétrica

Informações do Produto

SKU:	CSCRCDEC90	Modelo:	CRCDEC90
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630090261

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CRCDEC90
EAN	3611630090261

Descrição Resumida

Rampa de aquecimento dupla por infravermelhos com 917 mm, ideal para manter alimentos quentes. Construção em aço inoxidável, 1690 W de potência e iluminação

integrada.

Descrição Completa

Esta rampa de aquecimento por infravermelhos dupla, com 917 mm de comprimento, é ideal para manter alimentos quentes em serviço contínuo, garantindo a temperatura ideal para consumo.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Controlo	Botão ligar/desligar
Lâmpadas	4
Potência	1690 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	917 x 381 x 64 mm
Peso	11 kg

Aplicações Profissionais

Esta rampa de aquecimento é indispensável em buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, e em restaurantes com serviço contínuo. É igualmente adequada para áreas de passe em cozinhas profissionais, snack-bares e roulotes que necessitem de manter pratos quentes antes de servir.

Rampa de Aquecimento — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional. A dupla rampa de infravermelhos assegura um aquecimento uniforme e eficiente, enquanto a iluminação integrada realça a apresentação dos alimentos. O seu design compacto permite uma fácil integração em qualquer linha de serviço ou área de passe.

Como se instala esta rampa de aquecimento?

Esta rampa de aquecimento é fornecida montada e pronta a usar, necessitando apenas de ser ligada à corrente elétrica.

Que tipo de alimentos pode manter quentes?

É ideal para manter quentes uma vasta gama de alimentos cozinhados, como pratos principais, acompanhamentos, carnes, peixes e vegetais, garantindo que chegam à mesa na temperatura ideal.

É fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção da higiene, um aspeto crucial em qualquer cozinha profissional.

Qual a profundidade desta rampa de aquecimento?

A rampa tem uma profundidade de 381 mm, o que a torna adequada para instalação em bancadas ou linhas de serviço com espaço limitado.

A iluminação pode ser desligada independentemente do aquecimento?

O botão ligar/desligar controla o funcionamento da rampa de aquecimento e da iluminação em conjunto, não permitindo o controlo independente.