

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Rampa de Aquecimento Infravermelhos Dupla com Iluminação 1200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCRCDEC120	<b>Modelo:</b>	CRCDEC120
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630090278

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CRCDEC120
<b>EAN</b>	3611630090278

### Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e apetitosos com esta rampa de aquecimento infravermelhos dupla em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

### Rampa de Aquecimento Alimentar — Principais Vantagens

---

Assegure que os seus alimentos se mantêm à temperatura ideal com esta robusta rampa de aquecimento, perfeita para buffets, cantinas e linhas de serviço. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais exigentes. Equipada com quatro lâmpadas infravermelhas, esta rampa de aquecimento oferece uma distribuição uniforme do calor, preservando o sabor e a textura dos pratos recém-preparados, mantendo-os apetitosos para os seus clientes.

Com um prático botão de ligar/desligar, o controlo da temperatura é simplificado, permitindo um funcionamento eficiente e adaptável às suas necessidades. Esta solução de aquecimento para pratos é indispensável para qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade do serviço, garantindo que cada porção é servida com a frescura e o calor desejados. É uma adição valiosa para o seu espaço de refeições.

### Aplicações

---

Esta rampa de aquecimento é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É perfeita para hotéis e buffets que necessitam de manter uma grande variedade de pratos quentes durante longos períodos de serviço.

Também se integra facilmente em cozinhas industriais e refeitórios, onde a eficiência e a capacidade de manter grandes volumes de comida aquecida são cruciais. Além disso, é uma excelente opção para empresas de catering e eventos, garantindo que os alimentos chegam à mesa com a temperatura e a qualidade perfeitas, independentemente do local.

### Características Técnicas

---

Construção	Aço inoxidável
Iluminação	4 lâmpadas
Potência	2320 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	1217 x 381 x 64 mm
Peso	15 kg