

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Pratos Profissional 60 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCA60B	Modelo:	CCA60B
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043373

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCA60B
EAN	3611630043373

Descricao Resumida

Aquecedor de pratos profissional de parede dupla em aço inoxidável, com capacidade para 60 pratos e termóstato regulável de 40 °C a 90 °C.

Descricao Completa

Aquecedor de Pratos — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável de parede dupla, foi concebido para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais. Com capacidade para 60 pratos de até 330 mm de diâmetro, garante que a sua loiça é mantida à temperatura ideal, evitando o choque térmico aquando do empratamento e proporcionando uma experiência de refeição superior aos seus clientes. Destaque para a sua prateleira única, que oferece distribuição otimizada do calor.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets e serviços de catering, este aquecedor de loiça automático assegura um fluxo contínuo de pratos quentes, essencial para o bom funcionamento de qualquer estabelecimento. A sua funcionalidade e design compacto tornam-no uma adição valiosa para qualquer cozinha que preze pela eficiência e pela qualidade na apresentação dos pratos. É a solução perfeita para manter a consistência térmica nos seus serviços, desde o prato aquecido até à mesa do cliente, destacando-se pela sua resistência e durabilidade.

A versatilidade deste aparelho permite a sua integração em diversas áreas de serviço, desde a linha de produção na cozinha até à zona de buffet, onde a manutenção da temperatura faz toda a diferença para a satisfação do cliente. É uma aposta segura para quem procura um aquecedor de baixas temperaturas que seja fiável e fácil de operar no dia a dia. A sua característica de banho-maria indireto, embora não seja o foco principal, complementa a eficácia no aquecimento suave e uniforme dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável de parede dupla
Prateleiras	1 (L 418 x P 420 mm)
Capacidade	60 pratos (Ø 330 mm)

Característica	Detalhe
Termóstato	Regulável de 40 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança em caso de sobreaquecimento
Potência	750 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	450 x 525 x 855 mm
Peso	22 kg