

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Pratos Profissional para 60 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCA60	Modelo:	CCA60
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCA60
EAN	3611630001304

Descricao Resumida

Mantenha os pratos quentes e prontos a servir com este aquecedor profissional de aço inoxidável para 60 unidades. Termóstato 30-90°C e porta reversível.

Descrição Completa

Aquecedor de Pratos — Aquecimento de Loiça — Principais Vantagens

Mantenha os seus pratos à temperatura ideal com o nosso aquecedor de pratos profissional, projetado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas com elevada procura. Este equipamento robusto e eficiente garante que cada serviço seja impecável, com a loiça sempre quente e pronta a receber as suas iguarias. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo todas as normas de higiene exigidas no setor da restauração.

Com uma capacidade impressionante para 60 pratos, este aparelho é uma solução fiável para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de um desempenho consistente. O termóstato regulável de 30 °C a 90 °C permite adaptar precisamente a temperatura às suas necessidades, enquanto a dupla parede proporciona um isolamento térmico superior, reduzindo o consumo energético e mantendo o calor de forma eficaz. Além disso, a sua porta reversível adapta-se facilmente à configuração da sua cozinha.

Este aquecedor de loiça também se destaca pela sua versatilidade, podendo ser utilizado para manter uma variedade de utensílios aquecidos, não se limitando apenas aos pratos. O termóstato de segurança integrado oferece uma proteção adicional contra sobreaquecimento, assegurando um funcionamento seguro e tranquilo para a sua equipa. A prateleira adicional aumenta a capacidade interna, facilitando a organização e o acesso aos pratos.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais de hotéis que servem pequenos-almoços e jantares a centenas de hóspedes, garantindo que os pratos de buffet se mantenham quentes e apetitosos do início ao fim do serviço. É igualmente adequado para restaurantes de alta cozinha onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais, permitindo que cada prato chegue à mesa nas condições perfeitas.

Em serviços de catering para grandes eventos, onde a logística é desafiadora, este aquecedor de pratos é um aliado indispensável. Permite que a equipa de serviço tenha um stock de pratos quentes sempre à mão, agilizando a distribuição de refeições e assegurando a satisfação dos convidados. A sua robustez e facilidade de transporte tornam-no uma opção prática para qualquer cenário de

restauração profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Parede	Dupla
Prateleiras	1 adicional
Capacidade	60 pratos, Ø 350 mm
Termóstato regulável	30 °C a 90 °C
Termóstato de segurança	Em caso de sobreaquecimento
Abertura da porta	Sentido reversível
Potência	750 W / 230 V
Dimensões (L x P x A)	400 x 460 x 870 mm
Peso	25,5 kg