

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Pratos Profissional 120 Pratos, Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCA120	Modelo:	CCA120
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCA120
EAN	3611630001311

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e prontos a servir com este aquecedor profissional de 120 pratos. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aquecedor de pratos — Armazenamento Térmico Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de pratos de alta capacidade é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo que os seus pratos chegam à mesa com a temperatura ideal. Construído em aço inoxidável de parede dupla, oferece durabilidade e eficiência energética, sendo uma solução robusta para o seu negócio. Além disso, a sua prateleira adicional e termóstato regulável de 30 °C a 90 °C permitem uma flexibilidade ímpar no serviço de refeições.

Com este aquecedor, a sua equipa poderá manter um fluxo de serviço contínuo, assegurando a satisfação dos clientes ao evitar que os alimentos arrefeçam rapidamente. A capacidade para 120 pratos com um diâmetro de 350 mm torna-o adequado para estabelecimentos com grande volume de serviço, proporcionando uma experiência gastronómica de excelência.

A segurança é uma prioridade, por isso este aquecedor de loiça inclui um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e garantindo um funcionamento fiável. É a escolha ideal para quem procura um auxiliar de cozinha que combine funcionalidade, resistência e uma performance consistente, tal como um banho-maria eficiente para as suas peças de serviço.

Aplicações

Este aquecedor de pratos é perfeito para uma vasta gama de contextos na hotelaria e restauração. Pode ser utilizado em restaurantes de alta gastronomia, garantindo que cada prato é servido à temperatura perfeita. É igualmente ideal para buffets de hotéis e eventos de catering, onde a manutenção da temperatura dos pratos é crucial para a qualidade do serviço. Em cantinas ou refeitórios, este equipamento assegura um serviço rápido e eficiente, mantendo grandes quantidades de pratos prontos a usar. A sua versatilidade permite que seja integrado em cozinhas com diferentes ritmos e exigências, tal como um banho-maria para manter quentes os preparados culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	120 pratos (Ø 350 mm)
Construção	Aço inoxidável, parede dupla
Prateleira	1 adicional
Termóstato Regulável	30 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança anti-sobreaquecimento
Potência	1500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	800 x 460 x 870 mm
Peso	44 kg