

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de batatas elétrico GN 1/2 com termóstato

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6CF1233	Modelo:	C6CF1233
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630092999

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6CF1233
EAN	3611630092999

Descricao Resumida

Mantenha os fritos estaladiços por mais tempo. Aquecedor com cuba GN 1/2 e termóstato regulável (30-90°C). Ideal para restauração rápida!

Descricao Completa

Aquecedor de Batatas – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter alimentos fritos, como batatas, à temperatura ideal de serviço. Este equipamento robusto e eficiente garante que os seus pratos são sempre servidos na perfeição, com a crocância e o sabor esperados, otimizando a experiência do cliente. A durabilidade do aquecedor para comidas fritas assegura um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações

Este versátil aquecedor de fritos é a solução ideal para uma variedade de ambientes profissionais. É perfeito para um *snack-bar* movimentado que serve fritos continuamente, para um serviço de *catering* que exige a manutenção de alimentos quentes durante eventos, ou para uma linha de *buffet* de hotel, onde a qualidade e a temperatura dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de adaptação torna-o um aliado indispensável em qualquer cozinha comercial.

Características Técnicas

Capacidade	GN 1/2, profundidade 200 mm
Material da Cuba	Aço inoxidável AISI 304
Estrutura	Aço inoxidável 340
Resistência	Cerâmica
Termóstato	Regulável de 30 °C a 90 °C
Potência	850 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LPA)	328 x 609 x 484 mm
Peso	13,1 kg
Funcionalidades adicionais	Torneira de drenagem, recipiente para sal incluído