

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



Bancada de Apoio Quente Inox 60cm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6PTC66	Modelo:	C6PTC66
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6PTC66
EAN	3611630093118

Descricao Resumida

Bancada de apoio aquecida com estrutura robusta em aço inoxidável 430 e superfície de aquecimento em aço inoxidável 304. Termóstato regulável de 30 °C a 90 °C para manter os seus pratos sempre quentes. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Bancada Aquecida Profissional — Principais Vantagens

Ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir, a bancada de apoio aquecida é uma solução versátil para qualquer cozinha profissional ou área de buffet. A sua estrutura robusta em aço inoxidável 430 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a superfície de aquecimento em aço inoxidável 304 oferece uma excelente condutividade térmica e resistência à corrosão. Este equipamento é essencial para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a qualidade dos alimentos no seu estabelecimento.

Aplicações

Este aquecedor de bancada é perfeito para uma variedade de ambientes, desde restaurantes e cafeterias que precisam de manter pratos quentes durante o serviço, a zonas de catering em hotéis e eventos. Dada a sua versatilidade, esta mesa de trabalho aquecida é também uma excelente adição a qualquer linha de buffet, permitindo que os alimentos sejam mantidos à temperatura ideal para os seus clientes. A sua adaptabilidade faz dela uma ferramenta indispensável para otimizar a preparação e apresentação dos alimentos.

A facilidade de regulação da temperatura torna-o adequado para uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais, garantindo que tudo chega à mesa na condição perfeita. Poderá utilizá-lo para manter o calor de molhos, sopas, ou mesmo fritos, proporcionando uma experiência de excelência aos seus comensais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Estrutura	Aço inoxidável 430
Bancada	Aço inoxidável 304

Característica	Valor
Termóstato Regulável	30 °C a 90 °C
Dimensões Úteis	L 600 x P 480 mm
Potência	700 W
Voltagem	230 V
Dimensões	L 658 x P 609 x A 445 mm
Peso	12,5 kg