

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



Base Aberta em Aço Inoxidável Linha 550/600, 660 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC6SO66	Modelo:	C6SO66
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6SO66
EAN	3611630093132

Descricao Resumida

Base aberta em aço inoxidável de 660 mm. Ideal para cozinhas profissionais, oferece arrumação prática e uma superfície de trabalho robusta.

Descricao Completa

Base Aberta Inox — Principais Vantagens

Esta robusta bancada neutra, fabricada integralmente em aço inoxidável, é a solução ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional. Com a sua estrutura aberta, proporciona um acesso rápido e facilitado a utensílios, garantindo eficiência e organização. É perfeita para cozinhas movimentadas onde a durabilidade e a higiene são prioritárias, oferecendo uma superfície de trabalho estável e um armazenamento prático.

Aplicações

Este equipamento é versátil e adapta-se a diversas necessidades. É amplamente utilizado em cozinhas de restaurantes, proporcionando uma área de trabalho suplementar e armazenamento acessível. Em cafeterias, serve como suporte prático para máquinas e diversos equipamentos. Ideal para snack-bars e estabelecimentos de restauração rápida, garantindo que os ingredientes e utensílios estejam sempre à mão para otimizar o serviço.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	660 x 510 x 570 mm
Peso	19,5 kg
Material	Aço inoxidável