

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Base Aberta Inox Linha 550/600 1320mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6SO132	<b>Modelo:</b>	C6SO132
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630093156

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6SO132
<b>EAN</b>	3611630093156

### Descricao Resumida

Base aberta robusta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Oferece suporte e arrumação adicional para equipamentos da linha 550/600.

## Descricao Completa

### Base Aberta Inox – Principais Vantagens

Potencie a funcionalidade da sua cozinha profissional com esta estação de trabalho que combina uma estrutura robusta em aço inoxidável e um tampo espaçoso. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de restauração, este elemento neutro oferece uma solução de arrumação e suporte indispensável para os seus equipamentos e utensílios, garantindo durabilidade e higiene.

### Aplicações

Ideal para restaurantes movimentados que necessitam de espaço adicional para preparação ou suporte de fornos e outros equipamentos de confeitaria, esta base também é perfeita para cafeterias com balcões de serviço limitados. A sua versatilidade permite a utilização em qualquer cozinha industrial, proporcionando uma superfície de trabalho extra e arrumação acessível para os chefes e a sua equipa.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1320 x 510 x 570 mm
<b>Peso</b>	32,5 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável