

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: 21/06/2026

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

SKU:	CSC6SO132	Modelo:	C6SO132
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630093156

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C6SO132
EAN	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

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