

# 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 Fechada de Apoio em Inox para Linha 550/600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6SF33	<b>Modelo:</b>	C6SF33
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630093163

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6SF33
<b>EAN</b>	3611630093163

### Descricao Resumida

Base de apoio em aço inoxidável para equipamentos de cozinha profissional da linha 550/600. Robusta, higiénica e com dimensões de 330x510x570mm.

## Descricao Completa

### Base Inox Linha 550 — Base Fechada Inox para Linha 550/600 — Principais Vantagens

Esta base de apoio fechada em aço inoxidável foi desenvolvida para complementar a linha de equipamentos de confeção 550/600, oferecendo uma solução robusta e higiénica para cozinhas de restauração. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional exigente. Com um design pensado para otimizar o espaço, este suporte fechado é ideal para manter o seu equipamento elevado e a área de trabalho organizada.

### Aplicações

Perfeita para a sua cozinha profissional, esta base de suporte fechada é uma adição valiosa para restaurantes, snack-bares e cafetarias que utilizam equipamentos da linha 550/600. Permite elevar fornos, fogões e outros aparelhos, facilitando a ergonomia do trabalho e a manutenção da higiene. É uma escolha inteligente para espaços onde a otimização do espaço e a funcionalidade são prioritárias, como cozinhas de hotelaria ou estabelecimentos de catering.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	330 x 510 x 570 mm
<b>Peso</b>	6 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável