

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Base Fechada de Aço Inoxidável Linha 550/600, 660 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSC6SF66	<b>Modelo:</b>	C6SF66
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630093170

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	C6SF66
<b>EAN</b>	3611630093170

### Descricao Resumida

Base fechada de aço inoxidável para as linhas de cozedura 550/600. Ideal para suporte robusto e higiene em cozinhas profissionais. Dimensões: 660x510x570mm.

## Descricao Completa

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

Esta base fechada de aço inoxidável é um complemento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o suporte de equipamentos. Desenvolvida para integrar-se perfeitamente nas linhas de cozedura 550 e 600, proporciona uma superfície estável e de fácil limpeza, fundamental para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar e eficiência operacional no seu estabelecimento de restauração.

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a ideal para ambientes de trabalho exigentes. Além disso, o seu design fechado permite maximizar o espaço de arrumação, mantendo utensílios e ingredientes organizados e protegidos do pó e da sujidade, contribuindo para um fluxo de trabalho mais eficiente na sua pastelaria ou snack-bar.

### Aplicações

Perfeita para cozinhas de restaurantes, cafetarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de uma base sólida para fornos de bancada, fritadeiras compactas ou outros equipamentos de confeção da Linha 550 e 600. Oferece um suporte firme e nivelado, assegurando a segurança e a estabilidade dos aparelhos, mesmo durante o uso intenso típico de um serviço de catering.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	660 x 510 x 570 mm
Peso	19,5 kg
Tipo de Base	Fechada

Linha de Produto

Linha 550 / 600