

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faixa de Cobertura para Base Linha 700 - 627 mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	CSC7BRS	Modelo:	C7BRS
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630094498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C7BRS
EAN	3611630094498

Descricao Resumida

Faixa de cobertura em aço inoxidável para bases de equipamento da Linha 700. Com 627 mm de comprimento, oferece um acabamento higiênico e duradouro para a sua cozinha profissional.

Descrição Completa

Esta faixa de cobertura em aço inoxidável foi concebida para rematar bases de equipamento da Linha 700, assegurando um acabamento estético e higiênico indispensável em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	627 x 8 x 12 mm
Peso	0,50 kg

Aplicações Profissionais

Este acessório é indispensável para qualquer estabelecimento que utilize equipamento de cozinha da Linha 700, garantindo um acabamento limpo e profissional. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, bem como em cozinhas de hotéis e serviços de catering, onde a manutenção da higiene e a estética são prioritárias.

Faixa de Cobertura para Base — Principais Vantagens

- **Higiene Aprimorada:** Ajuda a selar espaços, prevenindo a acumulação de sujidade e facilitando a limpeza em áreas críticas da cozinha.
- **Acabamento Profissional:** Proporciona um aspeto cuidado e uniforme ao equipamento, elevando a imagem da sua cozinha.
- **Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência à corrosão, humidade e impactos, garantindo uma longa vida útil.
- **Instalação Simples:** Concebida para um encaixe perfeito em bases de equipamento da Linha 700, facilitando a montagem e manutenção.
- **Conformidade:** Contribui para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar em ambientes de produção.

Esta faixa de cobertura é compatível com qualquer equipamento de cozinha?

Não, esta faixa de cobertura foi especificamente desenhada para ser utilizada com bases de equipamento da Linha 700, garantindo um encaixe e acabamento perfeitos para essa gama de produtos.

Qual o material da faixa de cobertura e quais as suas vantagens?

A faixa é fabricada em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha profissional.

Como é feita a instalação desta faixa de cobertura?

A instalação é simples e intuitiva, sendo a faixa concebida para encaixar na base do equipamento da Linha 700. Geralmente, não requer ferramentas especiais, mas recomenda-se seguir as instruções do fabricante do equipamento base.

Qual a principal função desta faixa de cobertura na cozinha profissional?

A principal função é proporcionar um acabamento estético e higiénico, cobrindo as junções ou espaços na base do equipamento. Isto previne a acumulação de sujidade e facilita a limpeza, contribuindo para a segurança alimentar.

Esta faixa de cobertura contribui para a durabilidade do equipamento?

Sim, ao proteger as bases do equipamento contra a entrada de líquidos e resíduos, a faixa de cobertura ajuda a preservar a integridade estrutural e a prolongar a vida útil do seu equipamento de cozinha profissional.