

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



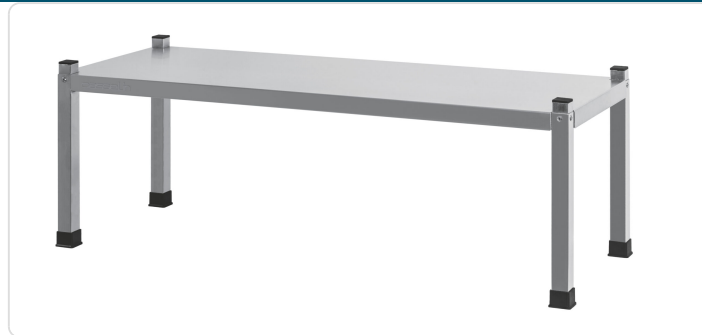
Hotelequip.pt

Rampa Neutra Empilhável Aço Inox 1000x380mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRNE100	Modelo:	CRNE100
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630076630

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRNE100
EAN	3611630076630

Descricao Resumida

Rampa neutra empilhável em aço inoxidável, ideal para otimização de espaço e higiene em cozinhas profissionais e áreas de buffet. Dimensões: C1000xP380xL355 mm.

Rampa neutra empilhável — Rampa Empilhável Inox — Principais Vantagens

Otimize o espaço da sua cozinha profissional com esta rampa de serviço empilhável, projetada para se adaptar perfeitamente a qualquer ambiente de preparação e exposição. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta superfície neutra assegura a máxima higiene e durabilidade, características essenciais para os padrões exigentes da restauração.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes: a estrutura robusta permite o empilhamento seguro com outros módulos, sejam eles rampas neutras ou refrigeradas, maximizando a eficiência da sua área de trabalho. Os pés antiderrapantes garantem estabilidade total, mesmo em superfícies molhadas ou escorregadias, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão fazem desta rampa uma adição valiosa para qualquer estabelecimento, desde restaurantes a hotéis e cafetarias, onde a manutenção da higiene é primordial e o investimento em equipamento de longa duração é prioritário. Invista numa plataforma empilhável que facilita o fluxo de trabalho e otimiza a apresentação dos seus produtos.

Aplicações

Esta rampa destaca-se pela sua adaptabilidade. É ideal para ampliar bancadas de preparação de alimentos, em linhas de buffet para apresentação de pão e outros acompanhamentos, ou como superfície de apoio em áreas de snack-bar e cafetaria.

A sua capacidade de empilhamento torna-a particularmente útil em cozinhas com espaço limitado, permitindo criar soluções de arrumação verticais e funcionais, sem comprometer a acessibilidade ou a higiene. Perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram flexibilidade e eficiência.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável
Pés	Antiderrapantes
Espaço entre os pés (Comprimento)	920 mm

Espaço entre os pés (Profundidade)	320 mm
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	1000 x 380 x 355 mm
Peso	6 kg
Empilhável com	CRCE100 ou CRNE100