

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



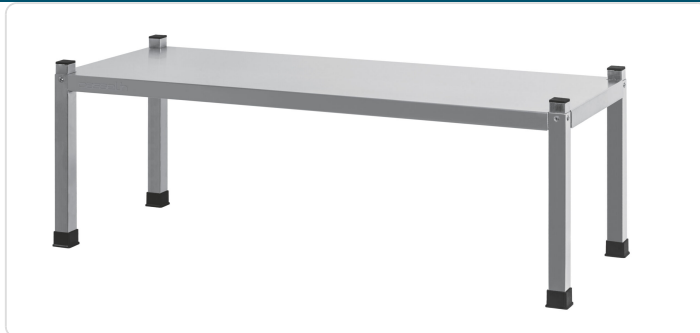
Hotelequip.pt

Rampa Neutra Empilhável de Aço Inoxidável 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRNE180	Modelo:	Eletricos
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630076661

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	Eletricos
EAN	3611630076661

Descricao Resumida

Rampa neutra empilhável de aço inoxidável de 1800m, ideal para otimização de espaço e organização em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

Rampa neutra empilhável — Rampa Neutra - Principais Vantagens

Esta rampa neutra empilhável foi concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade em qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão, fatores essenciais para ambientes de restauração intensos. A sua estrutura robusta e design inteligente são perfeitos para organizar eficientemente utensílios e equipamentos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e uma maior produtividade no seu restaurante.

A versatilidade deste acessório de bancada é inegável, permitindo a sua utilização isolada ou em conjunto com outros módulos compatíveis. Os pés antiderrapantes asseguram uma estabilidade inabalável em qualquer superfície de trabalho, proporcionando segurança e reduzindo o risco de acidentes. Ideal para cozinhas de grande volume, esta solução prática e higiénica adapta-se às mais diversas necessidades operacionais, garantindo um desempenho consistente e fiável para as suas equipas.

Aplicações

Esta rampa neutra empilhável é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos de hotelaria e restauração. É perfeita para cozinhas industriais onde é necessário armazenar e organizar temperos, recipientes GN vazios ou utensílios de cozinha. Em buffets e linhas de serviço, pode ser utilizada para elevação de pratos, permitindo uma apresentação mais eficiente e convidativa. Também se revela extremamente útil em áreas de preparação de alimentos, como suporte adicional para equipamentos mais pequenos ou ingredientes, otimizando o seu espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Pés	Antiderrapantes
Espaço entre os pés (comprimento)	1720 mm
Espaço entre os pés (profundidade)	320 mm
Dimensões (L x P x A)	1800 x 380 x 355 mm

Peso

13,5 kg

Empilhável com

CRCE180 ou CRNE180