

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Dispensador Água Quente 30 L Profissional para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	CSCDEC30	Modelo:	CDEC30
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001762

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CDEC30
EAN	3611630001762

Descricao Resumida

Dispensador de água quente profissional com 30 L de capacidade, estrutura em aço inoxidável, parede dupla anti-queimadura e termóstato regulável de 30 °C a 100 °C.

Descrição Completa

Este dispensador de água quente de 30 litros é ideal para manter grandes volumes de água a temperaturas controladas, essencial para serviços de buffet e áreas de preparação em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Estrutura e Tampa	Aço inoxidável
Capacidade	30 L
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 30 °C a 100 °C
Segurança	Termóstato de segurança com botão de reinicialização
Funcionalidades	Parede dupla anti-queimadura, indicador de nível, torneira anti-gotas
Potência	2800 W
Tensão	230 V
Dimensões da Cuba (Ø x A)	318 mm x 640 mm
Peso	5,5 kg

Aplicações Profissionais

Este dispensador de água quente é uma solução robusta e eficiente para diversos ambientes profissionais que exigem um fornecimento constante de água quente:

- Cafés e pastelarias com serviço de pequeno-almoço e lanches.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares para chás, infusões e outras bebidas quentes.
- Hotéis e unidades de alojamento para buffets de pequeno-almoço e áreas de self-service.

- Serviços de catering e eventos que necessitam de grande volume de água quente.
- Restaurantes de bairro e cozinhas profissionais para apoio na preparação de bebidas.

Dispensador de Água Quente — Principais Vantagens

- **Segurança Operacional:** A parede dupla anti-queimadura e o termóstato de segurança garantem uma utilização segura, minimizando riscos em ambientes movimentados.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termóstato regulável permite manter a água na temperatura ideal (30 °C a 100 °C) para diferentes necessidades, desde chás a cafés.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável confere robustez, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene.
- **Eficiência Energética:** Com 2800 W de potência, assegura um aquecimento rápido e uma manutenção eficaz da temperatura, otimizando o consumo.
- **Praticidade no Serviço:** O indicador de nível e a torneira anti-gotas facilitam o enchimento e evitam desperdícios, tornando o serviço mais eficiente.

Qual a capacidade máxima deste dispensador?

Este dispensador tem uma capacidade de 30 litros, ideal para servir um grande número de clientes ou para eventos com elevada procura de água quente.

É seguro utilizar este equipamento em áreas de self-service?

Sim, a parede dupla anti-queimadura e o termóstato de segurança integrado garantem uma utilização segura, minimizando o risco de acidentes, mesmo em ambientes de self-service.

Posso ajustar a temperatura da água?

Sim, o termóstato regulável permite-lhe definir a temperatura da água entre 30 °C e 100 °C, adaptando-se perfeitamente às suas necessidades de serviço.

A limpeza do dispensador é complicada?

Não, a estrutura e tampa em aço inoxidável foram concebidas para facilitar a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária com o mínimo esforço.

Este dispensador é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para hotéis, cantinas, cafés, pastelarias, serviços de catering e qualquer estabelecimento que necessite de um fornecimento fiável e em volume de água quente.