

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



Dispensador de Leite Porcelana 10 L com Termóstato

Informacoes do Produto

SKU:	CSCDLPC10	Modelo:	CDLPC10
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630043427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CDLPC10
EAN	3611630043427

Descricao Resumida

Dispensador de leite em porcelana de 10 L, com termóstato regulável de 40 °C a 80 °C e termóstato de segurança. Ideal para buffets.

Descricao Completa

Dispensador de bebidas com acabamento em porcelana de 10 litros, ideal para servir bebidas quentes ou frias em buffets ou eventos. Equipamento versátil com termóstato regulável entre 40 °C e 80 °C para controlo preciso da temperatura, garantindo a segurança alimentar conforme normas HACCP.

dispensador de bebidas porcelana — Características Técnicas

Capacidade	10 L
Material	Porcelana
Termóstato Regulável	40 °C a 80 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	750 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	340 x 260 x 430 mm
Peso	9 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis e unidades turísticas com serviço de buffet, empresas de catering que necessitam de manter bebidas quentes ou frias para eventos, e pastelarias que servem sumos ou chás em grande quantidade. Para o gestor de eventos que procura uma solução fiável e esteticamente agradável, este dispensador garante a apresentação e a manutenção da temperatura adequada das bebidas.

Apresentação Elegante — Principais Vantagens

A estrutura em porcelana confere uma apresentação clássica e cuidada, adequada para ambientes de hotelaria e restauração que valorizam a estética. O controlo preciso da temperatura, com termóstato regulável entre 40 °C e 80 °C e termóstato de segurança, assegura a conservação ideal das bebidas, seja para manter café ou chocolate quente, ou refrescar sumos e águas aromatizadas, cumprindo as exigências de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura mínima e máxima que este dispensador atinge?

O termóstato deste dispensador é regulável entre 40 °C e 80 °C.

Este equipamento é adequado para manutenção de temperatura de alimentos?

Sim, com o termóstato regulável entre 40 °C e 80 °C, pode ser utilizado para manter bebidas quentes ou frias dentro de parâmetros de segurança alimentar.

Que tipo de bebidas se pode servir neste dispensador?

Pode servir uma vasta gama de bebidas, incluindo café, chocolate quente, chás, sumos, águas aromatizadas e outras bebidas que beneficiem de ser mantidas a uma temperatura controlada.

Quais as dimensões exatas do equipamento?

As dimensões são 340 mm de largura, 260 mm de profundidade e 430 mm de altura.

Este dispensador possui certificação para uso profissional?

O equipamento possui termóstato de segurança e a capacidade de regulação de temperatura permite o cumprimento de normas de segurança alimentar como o HACCP, essencial para uso profissional. Pode também possuir certificação CE dependendo da conformidade do fabricante.