

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Suporte Refrigerado Eutético GN 1/2 para Molhos

### Informacoes do Produto

|               |            |                |               |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | CSCSASRE12 | <b>Modelo:</b> | CSASRE12      |
| <b>Marca:</b> | CASSELIN   | <b>EAN:</b>    | 3611630081146 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | CASSELIN      |
| <b>Modelo</b> | CSASRE12      |
| <b>EAN</b>    | 3611630081146 |

### Descricao Resumida

Suporte refrigerado eutético GN 1/2 para molhos e condimentos. Inclui 4 frascos de porcelana de 1,25L. Ideal para buffet e catering.

## Descricao Completa

### Suporte refrigerado molhos — Suporte Eutético GN 1/2 — Principais Vantagens

Proporcionar um serviço de buffet de excelência exige um controlo rigoroso da temperatura dos alimentos. Este expositor refrigerado eutético GN 1/2 foi concebido para manter os seus molhos e condimentos frescos em qualquer ambiente, seja num evento de catering, hotelaria ou restauração. A sua construção robusta em aço pintado com epóxi preto não só confere durabilidade, como também um aspeto sofisticado que complementa qualquer linha de buffet. Ideal para apresentar os seus molhos de forma higiénica e apelativa, este equipamento assegura que os seus clientes desfrutem sempre do melhor sabor.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a utilização de quatro [recipientes gastronómicos de porcelana](#) com capacidade de 1,25 L cada. Esta característica torna-o perfeito para uma variedade de molhos, desde os mais cremosos aos mais líquidos. A placa eutética GN 1/2 garante uma refrigeração eficiente e constante, essencial para a conservação dos alimentos, evitando flutuações de temperatura que possam comprometer a qualidade. Uma solução prática e elegante para as suas necessidades de refrigeração.

### Aplicações

- Buffet de hotéis e restaurantes que requerem apresentação refrigerada de molhos.
- Eventos de catering onde a manutenção da temperatura dos molhos é crucial.
- Snack-bares e cafetarias que oferecem condimentos frescos aos clientes.
- Cozinhas profissionais que necessitam de um suporte prático para a preparação.
- Linhas de self-service que exigem um acesso fácil e higiénico aos molhos.

### Características Técnicas

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| <b>Material</b>         | Aço pintado com epóxi preto           |
| <b>Frascos Inclusos</b> | 4 frascos de porcelana Ø 125 x 145 mm |

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| <b>Capacidade por Frasco</b> | 1,25 L                |
| <b>Tipo de Refrigeração</b>  | Placa eutética GN 1/2 |
| <b>Dimensões (L x P x A)</b> | 275 x 358 x 200 mm    |
| <b>Peso</b>                  | 7,20 kg               |