

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Aquecedor de Molhos Profissional GN 1/2

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCSASC12	<b>Modelo:</b>	CSASC12
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630081153

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CSASC12
<b>EAN</b>	3611630081153

### Descricao Resumida

Aquecedor de molhos profissional GN 1/2 em aço, com 4 frascos de porcelana (1,25L cada). Ideal para buffet, restaurantes e cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Aquecedor de Molhos – Principais Vantagens

Mantenha sempre os seus molhos à temperatura ideal com este aquecedor profissional, essencial para qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. Este equipamento de aquecimento, com capacidade para quatro frascos de 1,25 litros, garante que os seus molhos ou coberturas se mantenham quentes e prontos a servir, realçando o sabor e a experiência culinária do seu cliente. A sua construção robusta em aço pintado com epóxi preto não só confere durabilidade, mas também um aspecto elegante que se integra perfeitamente em qualquer ambiente. A versatilidade deste equipamento permite um controlo preciso da temperatura, ideal para uma vasta gama de molhos, desde os mais delicados aos mais encorpados.

### Aplicações

Este aquecedor é perfeito para diversas aplicações em ambientes profissionais. É uma solução imprescindível para buffets de hotel, permitindo que os chefs apresentem os seus molhos e acompanhamentos quentes de forma contínua e higiénica. Em cafetarias movimentadas ou snack-bars, a sua capacidade de manter os molhos aquecidos é ideal para servir cachorros-quentes, sandes especiais ou outros pratos que requeiram um toque de molho quente. Adicionalmente, pode ser utilizado em restaurantes para otimizar o serviço à mesa, garantindo que os temperos cheguem aos pratos nas condições perfeitas. A sua dimensão compacta e a funcionalidade de aquecimento por banho-maria GN 1/2 profissional tornam-no uma opção versátil para qualquer chef que preze pela qualidade e eficiência.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço pintado com epóxi preto
Frascos	4 x Porcelana Ø125 x 145 mm

Capacidade Individual Frasco	1,25 L
Capacidade Total	5 L
Sistema de Aquecimento	GN 1/2 aquecido
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 40 °C a 90 °C
Potência	300 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	327 x 340 x 245 mm
Peso	7,20 kg