

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Molheira Refrigerada Eutética GN 2/4 para Buffet

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CSCSASRE24	<b>Modelo:</b>	CSASRE24
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630081139

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CSASRE24
<b>EAN</b>	3611630081139

### Descrição Resumida

Molheira refrigerada eutética GN 2/4 com 4 taças de porcelana (1,25L cada), ideal para manter molhos frios até 6h em buffets e catering.

## Descricao Completa

Apresente molhos e condimentos de forma higiênica e fresca durante horas, sem necessidade de ligação elétrica. Esta molheira refrigerada eutética GN 2/4, com a sua capacidade de manter o frio por até 6 horas, é a solução ideal para um serviço contínuo e eficiente em qualquer ambiente profissional, assegurando a qualidade dos seus ingredientes. A sua estrutura em aço pintado com epóxi preto garante durabilidade e um visual discreto que se integra em qualquer linha de buffet.

### Molheira refrigerada eutética — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço pintado com epóxi preto
<b>Número de Taças</b>	4
<b>Capacidade por Taça</b>	1,25 L
<b>Dimensões Taças</b>	Ø 125 x 145 mm
<b>Placa Eutética</b>	GN 2/4
<b>Duração de Refrigeração</b>	Até 6 horas
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	540 x 245 x 200 mm
<b>Peso</b>	7,50 kg

### Aplicações Profissionais

Concebida para a versatilidade, esta molheira é indispensável para o Gestor de F&B que organiza buffets de pequeno-almoço ou lanche em hotéis, garantindo que compotas, iogurtes ou patés se mantêm na temperatura ideal. Para o proprietário de um snack-bar ou roulote que serve pratos do dia, permite a exposição de molhos especiais ou saladas frias com segurança alimentar. É também uma adição valiosa para empresas de catering, food trucks e cantinas escolares que procuram uma solução de refrigeração passiva fiável para servir condimentos e toppings variados.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Esta molheira distingue-se pela sua autonomia de refrigeração, libertando o seu negócio da dependência de tomadas elétricas no ponto de serviço. Com a sua placa eutética GN 2/4, basta pré-arrefecer para desfrutar de até 6 horas de frio estável, crucial para eventos ao ar livre ou para otimizar o fluxo de trabalho em buffets movimentados. As quatro taças de porcelana, fáceis de limpar e resistentes, asseguram uma apresentação elegante e conformidade com as normas de higiene alimentar, permitindo uma rotação eficiente dos produtos no serviço.

## Perguntas Frequentes

### Como funciona a placa eutética e quanto tempo dura a refrigeração?

A placa eutética deve ser previamente arrefecida num congelador. Uma vez colocada na molheira, é capaz de manter a temperatura dos alimentos frios por um período de até 6 horas, ideal para um serviço prolongado sem necessidade de eletricidade.

### Quais os tipos de alimentos que posso servir nesta molheira?

É ideal para servir molhos frios, condimentos, patés, manteigas, iogurtes, frutas cortadas ou outros alimentos que necessitem de ser mantidos a uma temperatura controlada durante o serviço em buffet ou mesa.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço pintado com epóxi e as taças de porcelana são desenhadas para uma limpeza rápida e eficiente. As taças podem ser removidas individualmente, facilitando a higiene e o reabastecimento.

### Quais as dimensões e peso da molheira?

A molheira tem dimensões compactas de 540 mm (largura) x 245 mm (profundidade) x 200 mm (altura) e pesa 7,50 kg, tornando-a fácil de transportar e posicionar em diferentes superfícies.

### É compatível com outros módulos de buffet?

Sim, a sua placa eutética no formato GN 2/4 permite que seja integrada em linhas de buffet ou balcões de self-service que utilizem o sistema Gastronorm, oferecendo flexibilidade na composição do seu equipamento.