

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Placa GN 1/2 Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPCA12	Modelo:	CPCA12
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPCA12
EAN	3611630081207

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e deliciosos com este aquecedor de placa em aço inoxidável GN 1/2. Perfeito para buffets e cozinhas profissionais.

aquecedor placa GN 1/2 — Aquecedor de Placa GN 1/2 — Principais Vantagens

O nosso aquecedor de placa em aço inoxidável GN 1/2 é a solução ideal para manter os seus pratos e iguarias à temperatura perfeita. Concebido para uso profissional, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para a qualidade e apresentação dos alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional ou linha de buffet. Com este aquecedor, a sua equipa pode focar-se na confeção, sabendo que a comida se manterá apetitosa para os clientes.

Este aquecedor de placa é perfeito para diversas aplicações, desde o serviço de catering a hotéis e restaurantes, onde manter a temperatura dos alimentos é crucial. Graças ao seu termóstato regulável, pode ajustar facilmente a temperatura entre 40 °C e 90 °C, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. É uma ferramenta indispensável para otimizar a experiência gastronómica, garantindo que cada porção é servida com a frescura e o calor desejados, elevando o nível de serviço do seu estabelecimento.

Aplicações

Este equipamento versátil é perfeito para:

- Bares e restaurantes que servem comida quente em buffet ou à la carte.
- Catering e eventos, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal durante todo o serviço.
- Hotéis e cafetarias com serviço de pequeno-almoço ou brunch.
- Snack-bares e casas de pasto que necessitam de manter pratos prontos a servir.
- Cozinhas profissionais que exigem soluções eficientes para a manutenção da temperatura dos alimentos.

Características Técnicas

Superfície de aquecimento	325 x 265 mm
Termóstato regulável	40 °C a 90 °C
Potência	300 W

Voltagem

230 V

Dimensões (L x P x A)

325 x 285 x 75 mm

Peso

2,40 kg