

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Aquecimento GN 1/1 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPCA11	Modelo:	CPCA11
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081191

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPCA11
EAN	3611630081191

Descricao Resumida

Placa de aquecimento GN 1/1 em aço inoxidável com termóstato regulável (40-90°C), ideal para buffets e catering em restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Placa de Aquecimento GN 1/1 — Principais Vantagens

Otimize o seu serviço de buffet e mantenha os alimentos à temperatura ideal com esta placa de aquecimento GN 1/1 em aço inoxidável, um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Com o seu design robusto e prático, esta placa garante uma distribuição uniforme do calor, preservando o sabor e a qualidade dos seus pratos. A luz indicadora assegura um controlo visual imediato do funcionamento, proporcionando tranquilidade à sua equipa.

Esta **bandeja gastronómica** destaca-se pela sua versatilidade e facilidade de utilização. O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 40°C e 90°C, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento. Construída para resistir ao uso diário intenso, representa uma solução fiável e eficiente para manter os seus alimentos apetitosos e quentes, desde as entradas aos pratos principais.

Aplicações

Esta placa de aquecimento é a escolha perfeita para uma ampla gama de ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotel, restaurantes com serviço de self-service, caterings de eventos, e até mesmo para cozinhas de snack-bar ou cafetarias que pretendam manter os seus produtos quentes e prontos a servir. Garante que as suas opções de pequeno-almoço, almoço ou jantar se mantêm à temperatura perfeita, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Dimensões da superfície de aquecimento	530 x 325 mm
Termóstato regulável	40 °C a 90 °C
Potência	450 W / 230 V
Dimensões	L 530 x P 345 x A 75 mm
Peso	4 kg