

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Saladete Refrigerado 1 Porta GN 1/1 71L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCSA1P	<b>Modelo:</b>	CSA1P
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630083300

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CSA1P
<b>EAN</b>	3611630083300

### Descricao Resumida

Saladete refrigerado compacto com 1 porta GN 1/1. Ideal para cozinhas profissionais e snack-bares, mantém ingredientes frescos entre 0°C e 8°C. Capacidade 71L.

## Descricao Completa

### Saladete refrigerado — Saladete Profissional – Principais Vantagens

Este saladete refrigerado é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou snack-bar que necessite de manter ingredientes frescos e organizados. Com uma construção robusta em aço inoxidável e capacidade para tabuleiros GN 1/1, oferece durabilidade e higiene superiores para o seu negócio. A sua estrutura anti condensação garante um desempenho eficiente e uma apresentação impecável dos alimentos.

O **armário refrigerado** assegura que os seus produtos permanecem na temperatura ideal de +0 °C a +8 °C, controlada por um termóstato digital de fácil utilização. A descongelação automática por ciclo do compressor otimiza a manutenção, poupando tempo e esforço à sua equipa. O fecho da porta com chave oferece segurança adicional para os seus valiosos ingredientes, enquanto a prateleira ajustável GN 1/1 proporciona flexibilidade no armazenamento.

### Aplicações

Perfeito para a preparação de saladas frescas num restaurante movimentado, para o armazenamento de ingredientes em bancadas de pizzarias, ou como apoio em bares de tapas e snack-bares. A sua versatilidade e design compacto tornam-no adequado para espaços de trabalho otimizados, onde a frescura dos alimentos é prioritária. Este **frigorífico** é um aliado indispensável para um serviço rápido e eficiente.

Pode ser integrado de forma prática em qualquer linha de buffet, permitindo aos chefs acesso fácil e rápido aos componentes essenciais para os seus pratos. A capacidade de 71L líquidos proporciona um espaço generoso para os ingredientes mais utilizados, garantindo que estejam sempre à mão e à temperatura correta, contribuindo para a otimização dos processos do seu estabelecimento.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Refrigeração</b>	Estática

<b>Descongelação</b>	Automática por ciclo do compressor
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato digital
<b>Fecho da Porta</b>	Automático com chave
<b>Prateleiras</b>	1 ajustável GN 1/1
<b>Gama de Temperatura</b>	+0 °C a +8 °C
<b>Capacidade Líquida</b>	71 L
<b>Capacidade Comercial</b>	101 L
<b>Fluido Refrigerante</b>	R600a
<b>Potência</b>	74 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	450 x 700 x 890 mm
<b>Peso</b>	45,5 kg