

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Saladete Refrigerado 1 Porta GN 1/1 71L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCSA1P	Modelo:	CSA1P
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CSA1P
EAN	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

Material	Aço inoxidável
Refrigeração	Estática

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