

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Saladete Refrigerada 6 Gavetas GN 1/1 Inox Linha 700

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | CSCSA6T | Modelo: | CSA6T |
| Marca: | CASSELIN | EAN: | 3611630083256 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | CASSELIN |
| Modelo | CSA6T |
| EAN | 3611630083256 |

Descricao Resumida

Mesa de serviço refrigerada em inox com 6 gavetas GN 1/1 para preparação eficiente. Frio estático e temperatura ajustável de 0°C a +8°C. Ideal para qualquer cozinha.

Descrição Completa

A frescura e organização dos ingredientes são pilares da eficiência na `mise en place` profissional. Esta saladete refrigerada em inox, com 6 gavetas GN 1/1, mantém 0°C a +8°C, otimizando o serviço.

Saladete refrigerada — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|--|
| Material | Aço inoxidável |
| Sistema de Frio | Estático |
| Descongelação | Automática por ciclo do compressor |
| Isolamento | 45 mm por lado |
| Termóstato | Digital |
| Estrutura | Anti-condensação |
| Compartimentos | 6 gavetas para GN 1/1 (tabuleiros não incluídos) |
| Intervalo de Temperatura | +0 °C a +8 °C |
| Fluido Refrigerante | R 290 |
| Classe Climática | 4 |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Potência | 230 W / 230 V |
| Dimensões (LxPxA) | 1365 x 700 x 880 mm |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Peso | 112 kg |
| Capacidade Líquida | 149 L |
| Capacidade Comercial | 342 L |

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que gere um restaurante de 50-80 lugares, esta saladete Linha 700 agiliza a preparação de entradas frias, saladas complexas e `toppings` para pratos principais, mantendo todos os componentes perfeitamente refrigerados e à mão durante o rush do serviço. Ideal para o proprietário de um snack-bar ou hamburgaria que precise de um posto de trabalho eficiente para montar sanduíches, saladas ou wraps, garantindo a higiene e a frescura constante dos vegetais, queijos e charcutaria. Empresas de catering beneficiam da sua capacidade de organização e robustez, facilitando a montagem de buffets frios ou estações de saladas para eventos, assegurando a segurança alimentar conforme as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável confere a esta saladete uma durabilidade e resistência à corrosão excecionais, facilitando a limpeza e cumprindo rigorosamente as normas de higiene HACCP. O isolamento de 45 mm assegura uma eficiência energética superior e a estabilidade da temperatura interna, reduzindo os custos operacionais. O sistema de frio estático e a descongelação automática por ciclo do compressor minimizam a formação de gelo e as flutuações de temperatura, protegendo a integridade dos alimentos e simplificando a manutenção diária. As seis gavetas GN 1/1 otimizam o espaço de armazenamento e preparação, permitindo uma organização intuitiva e acesso rápido a uma vasta gama de ingredientes, crucial para um serviço ininterrupto.

Perguntas Frequentes

Como realizar a manutenção diária e limpeza desta saladete?

Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água morna e detergente neutro nas superfícies internas e externas de aço inoxidável. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual, mas é recomendável verificar regularmente as borrachas de vedação e as saídas de ar para garantir a eficiência do frio. **?**

Esta saladete é adequada para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 1365 x 700 x 880 mm, esta saladete Linha 700 é concebida para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. A sua estrutura compacta e a organização vertical das gavetas GN 1/1 permitem uma integração eficiente, mesmo em áreas de trabalho mais contidas.

Posso utilizar tabuleiros GN de outras dimensões que não GN 1/1?

Esta saladete é especificamente projetada para acomodar tabuleiros GN 1/1 nas suas seis gavetas. Para outras dimensões de GN, seria necessário utilizar divisórias ou verificar a compatibilidade com outros modelos de saladetes disponíveis.

Qual a estabilidade da temperatura em ambientes de cozinha movimentados?

Equipada com isolamento de 45 mm, termóstato digital e frio estático, esta saladete mantém uma temperatura estável entre 0°C e +8°C. A classe climática 4 garante um desempenho fiável mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes e com flutuações de temperatura ambiente.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para este equipamento?

Esta saladete funciona com uma potência de 230 W e tensão de 230 V, compatível com as tomadas elétricas padrão em cozinhas profissionais. Recomenda-se que a instalação seja feita por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.