

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Saladete Refrigerada 700mm | 5x GN 1/6 | 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CSCSA2P516	Modelo:	CSA2P516
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630083287

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CSA2P516
EAN	3611630083287

Descricao Resumida

Saladete refrigerada robusta em aço inox, ideal para preparação e conservação de ingredientes. Capacidade para 5x GN 1/6 e 227L úteis, temperatura +0°C a +8°C.

Descricao Completa

Essencial para uma conservação ideal e preparação eficiente, esta saladete refrigerada de 700mm é a resposta. Garante frescura constante dos ingredientes para a mise en place e um serviço ágil em qualquer cozinha profissional.

Saladete Refrigerada 700mm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Frio	Estático
Descongelação	Automática por ciclo do compressor
Isolamento	45 mm por lado
Termóstato	Digital
Estrutura	Anti-condensação
Portas	2, com fecho automático
Prateleiras	2 ajustáveis GN 1/1
Capacidade de recipientes	5 recipientes GN 1/6 (não incluídos)
Temperatura	Regulável de +0 °C a +8 °C
Fluido Refrigerante	R 600A
Classe Climática	4
Capacidade Líquida	227 L

Capacidade Comercial	240 L
Frequência	50/60 Hz
Potência	142.4 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	900 x 700 x 1005 mm
Peso	73 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou proprietário de food truck, esta saladete é ideal para ter todos os ingredientes à mão, desde alfaces e tomates a queijos e charcutaria, otimizando a montagem rápida de sanduíches, tostas ou hambúrgueres. Em restaurantes de cozinha tradicional ou pizzarias, facilita a organização do posto de trabalho, garantindo a frescura dos toppings e dos pré-preparados para um serviço contínuo e sem quebras de temperatura, crucial para as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, fundamental para ambientes de restauração. O sistema de frio estático, com descongelação automática por ciclo do compressor, minimiza a desidratação dos alimentos, mantendo a humidade ideal e prolongando a frescura. Com isolamento de 45mm e termóstato digital, o controlo preciso da temperatura entre +0°C e +8°C garante a segurança alimentar e a conformidade com as exigências sanitárias.

Perguntas Frequentes

Quantos recipientes GN 1/6 esta saladete pode acomodar?

Esta saladete foi concebida para acomodar até 5 recipientes GN 1/6, permitindo uma organização eficiente de diversos ingredientes. Os recipientes GN não estão incluídos com o equipamento.



Qual a faixa de temperatura de operação e é adequada para todos os tipos de alimentos?

A temperatura é regulável de +0 °C a +8 °C, ideal para a conservação segura da maioria dos alimentos frescos como legumes, carnes frias, laticínios e molhos, cumprindo as diretrizes HACCP. É essencial verificar sempre os requisitos de temperatura de cada alimento.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento para garantir a higiene?

A limpeza é simplificada pela construção em aço inoxidável, devendo ser feita com detergentes neutros e panos macios. A descongelação automática por ciclo do compressor minimiza a formação de gelo, facilitando a manutenção regular e a garantia de um ambiente higiénico.

Esta saladete é indicada para instalação em cozinhas de espaço limitado?

Com dimensões de 900x700x1005 mm (LxPxA) e uma profundidade de 700mm, esta saladete integra-se perfeitamente em layouts de cozinha que seguem a linha 700. Oferece uma superfície de trabalho compacta e eficiente, ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de armazenamento.

Qual o tipo de gás refrigerante utilizado e quais as suas implicações ambientais?

Utiliza o fluido refrigerante R600A, conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental. Este tipo de refrigerante é uma escolha mais ecológica para equipamentos de frio comercial, alinhada com as preocupações modernas de sustentabilidade.