

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



Estação de Manutenção de Batatas Fritas e Molhos Elétrica Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDS800	Modelo:	CPDS800
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081313

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDS800
EAN	3611630081313

Descricao Resumida

Estação elétrica de manutenção de batatas fritas e molhos, com 2.6 kW de potência e termóstatos ajustáveis. Inclui 3 lâmpadas IR, 4 aquecedores de molhos e armário de arrumação.

Descrição Completa

Esta estação de manutenção elétrica foi concebida para manter batatas fritas e molhos quentes, garantindo a temperatura ideal para o serviço. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e controlo de temperatura independente, é ideal para operações de restauração rápida.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Lâmpadas de Aquecimento IR	3 Philips
Resistência Tanque de Sal	Sim, com botão ON/OFF
Termóstato Tanque de Sal	Ajustável de 50 °C a 90 °C
Grelha	2 filas
Vidro	Intercambiável (esquerda ou direita)
Aquecedores de Molhos	4 integrados, com botão ON/OFF
Termóstatos Molhos	4 ajustáveis de 50 °C a 90 °C
Armário de Arrumação	Sim
Bandeja de Gorduras	Sim
Saleiros Incluídos	2
Dimensões Recipiente	L 735 x P 630 x A 150 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência	2.6 kW

Voltagem	230 V
Dimensões Totais	L 800 x P 725 x A 1600 mm
Peso	82 kg

Aplicações Profissionais

Esta estação é indispensável em qualquer cozinha profissional que sirva batatas fritas e molhos quentes, garantindo um serviço eficiente e de qualidade. É ideal para:

- Hamburgarias e snack-bares com elevado volume de serviço.
- Roulotes e food trucks que necessitam de manter produtos quentes.
- Restaurantes de take-away e entregas ao domicílio.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares.
- Cozinhas de hotelaria e catering para eventos.

Estação de Manutenção de Batatas e Molhos — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** Controlo termostático ajustável para batatas e molhos, assegurando a qualidade dos alimentos.
- **Aquecimento Eficiente:** Lâmpadas IR e resistência inferior garantem um aquecimento uniforme e rápido.
- **Versatilidade de Serviço:** 4 aquecedores de molhos independentes permitem servir diversas opções simultaneamente.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo.
- **Otimização do Espaço:** Inclui armário de arrumação e bandeja de gorduras para uma organização e limpeza eficazes.

Como funciona o sistema de aquecimento das batatas fritas?

O aquecimento das batatas é feito através de 3 lâmpadas de infravermelhos Philips e uma resistência sob o tanque de sal, ambas com controlo ON/OFF e termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C.

É possível controlar a temperatura de cada molho individualmente?

Sim, a estação possui 4 aquecedores de molhos integrados, cada um com o seu próprio botão ON/OFF e termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C, permitindo um controlo preciso e independente.

Qual a capacidade do recipiente principal para as batatas?

O recipiente principal tem dimensões de 735 mm de largura, 630 mm de profundidade e 150 mm de altura, oferecendo uma capacidade generosa para manter as batatas quentes e prontas a servir.

Este equipamento inclui espaço de arrumação adicional?

Sim, a estação está equipada com um armário de arrumação na parte inferior, ideal para guardar utensílios ou consumíveis, otimizando o espaço e a organização na sua cozinha profissional.

A limpeza da estação é um processo complicado?

Não, a estação foi desenhada para uma limpeza eficiente. A sua construção em aço inoxidável e a inclusão de uma bandeja de gorduras facilitam a higienização diária e a manutenção da higiene.