

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Estação de Manutenção de Fritos Elétrica 800mm com Aquecedor de Molhos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDST800	Modelo:	CPDST800
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDST800
EAN	3611630101028

Descricao Resumida

Estação de manutenção de fritos elétrica Linha 900 com 8 aquecedores de molhos independentes, termóstatos ajustáveis e construção em aço inoxidável. Ideal para serviço contínuo.

Descrição Completa

Este equipamento elétrico de Linha 900 foi concebido para a manutenção de fritos e aquecimento de molhos, assegurando a temperatura ideal para o serviço contínuo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Lâmpadas de aquecimento IR	4 (Phillips)
Resistência tanque de sal	Sim, com botão ON/OFF
Termóstato ajustável (fritos)	50 °C a 90 °C
Grelhas	12 filas
Aquecedores de molhos integrados	8, com botão ON/OFF
Termóstatos ajustáveis (molhos)	8, de 50 °C a 90 °C
Armário de arrumação	Sim
Bandeja de recolha de gorduras	Sim
Saleiros incluídos	2
Dimensões do recipiente	708 x 938 x 200 mm (L x P x A)
Frequência	50/60 Hz
Potência	3,4 kW / 230 V
Dimensões totais	800 x 1000 x 1600 mm (L x P x A)

Peso

99,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, restaurantes de fast-food, cantinas empresariais e hospitalares, churrasqueiras e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de fritos e molhos quentes e prontos para servir, garantindo a qualidade e frescura dos alimentos durante o período de serviço.

Estação de Manutenção de Fritos — Principais Vantagens

- Manutenção de temperatura ideal para fritos estaladiços e molhos quentes, otimizando o fluxo de trabalho.
- Controlo individualizado para cada um dos 8 aquecedores de molhos, permitindo versatilidade na oferta.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e higiene.
- Armário de arrumação integrado para otimização do espaço na cozinha.
- Fácil limpeza e manutenção graças à bandeja de recolha de gorduras e ao design funcional.

Qual a função principal deste equipamento?

Este equipamento foi projetado para manter fritos e molhos à temperatura ideal de serviço, utilizando lâmpadas infravermelhas e resistências com termóstatos ajustáveis.

Como é feito o controlo de temperatura dos molhos?

A estação possui 8 aquecedores de molhos integrados, cada um com o seu próprio botão ON/OFF e termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C, permitindo controlo individualizado.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a inclusão de uma bandeja de recolha de gorduras facilitam a limpeza e manutenção diária do equipamento.

Quais as dimensões totais da estação?

As dimensões totais do equipamento são 800 mm de largura, 1000 mm de profundidade e 1600 mm de altura.

É adequado para um serviço de grande volume?

Sim, a capacidade de 12 filas de grelhas e os 8 aquecedores de molhos independentes tornam-no ideal para operações de alto volume em restaurantes e serviços de catering.