

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Batatas Pass-Through Duplo Aquecimento Linha 900 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDSCT800	Modelo:	CSCPDSCT800
Marca:	N/D	EAN:	3611630101011

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CSCPDSCT800
EAN	3611630101011

Descricao Resumida

Aquecedor de batatas pass-through elétrico da Linha 900, com aquecimento duplo (lâmpadas IR e resistência) e termostato ajustável. Inclui 6 contentores GN 1/6 e armário de arrumação.

Descrição Completa

Mantenha alimentos fritos na temperatura ideal de serviço com esta estufa de batatas profissional, equipada com iluminação infravermelha e controlo preciso de temperatura. Concebida para os rigorosos ciclos de um serviço contínuo em cozinhas profissionais.

estufa batatas profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Botão ON/OFF	Sim
Lâmpadas de Aquecimento IR	4 Philips
Resistência sob tanque de sal	Sim, com botão ON/OFF
Termostato Ajustável	50 °C a 90 °C
Grelhas	12 filas
Recipientes GN Incluídos	6 x GN 1/6 com 150 mm profundidade
Armário de Arrumação	Sim
Grelha de Retenção de Gordura	Sim
Apoios para Sal	2 incluídos
Dimensões do Recipiente (LxPxA)	708 x 938 x 200 mm
Frequência	50/60 Hz

Potência	1,8 kW / 230 V
Dimensões (LxPxA)	800 x 1050 x 1600 mm
Peso	88,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para manter a textura e temperatura de batatas fritas e outros snacks durante os picos de serviço em estabelecimentos de restauração rápida, como hamburgarias e snack-bares. Permite também a organização de condimentos e utensílios essenciais no seu armário integrado, otimizando o fluxo de trabalho do staff.

Estufas de Batatas Profissionais — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. A combinação de lâmpadas de aquecimento infravermelho e resistência controlada por termostato assegura a temperatura ideal, enquanto os 6 recipientes GN 1/6 permitem a apresentação diversificada de acompanhamentos. A presença de grelha de retenção de gordura e armário de arrumação contribui para um ambiente de trabalho mais limpo e organizado.

Perguntas Frequentes

Qual a potência desta estufa de batatas profissional?

Esta estufa de batatas profissional opera com uma potência de 1,8 kW a 230 V.

Que tipo de recipientes GN suporta esta estufa?

O equipamento inclui 6 recipientes GN 1/6 com 150 mm de profundidade, ideais para servir diversos acompanhamentos ou molhos.

Qual a faixa de temperatura ajustável para manter os alimentos?

O termostato ajustável permite selecionar temperaturas entre 50 °C e 90 °C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

?

Quais as dimensões totais desta estufa de aquecimento profissional?

As dimensões totais do equipamento são 800 mm de largura, 1050 mm de profundidade e 1600 mm de altura.

Este equipamento inclui sistema de filtragem de óleo?

O equipamento inclui uma grelha de retenção de gordura, mas não um sistema de filtragem de óleo. É concebido para manter alimentos fritos aquecidos e prontos a servir.