

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



Hotelequip.pt

Aquecedor de Molhos Elétrico Quádruplo 4x1L para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	CSC4	Modelo:	C4
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630074704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C4
EAN	3611630074704

Descricao Resumida

Mantenha molhos e toppings na temperatura ideal com este aquecedor elétrico quádruplo em inox, com 4 garrafas de 1L e controlo termostático.

Descricao Completa

Manter molhos e coberturas à temperatura de serviço ideal é crucial para a qualidade e satisfação do cliente em qualquer operação de restauração. Este aquecedor de molhos elétrico quádruplo foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em buffets, garantindo que os seus condimentos, como chocolate, queijo ou molhos especiais, estejam sempre prontos para servir, sem quebras de temperatura que afetem a textura ou o sabor. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, fundamental para cumprir as normas HACCP.

aquecedor de molhos — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Controlos	Botão ON/OFF, 2 termóstatos ajustáveis
Intervalo de Temperatura	0 °C a 90 °C
Capacidade	4 garrafas de plástico de 1 L incluídas
Diâmetro de Aquecimento	77 mm
Profundidade de Aquecimento	190 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência / Tensão	800 W / 230 V
Dimensões (LxPxA)	585 x 165 x 230 mm
Peso	6.75 kg

Aplicações Profissionais

Para o Gerente de F&B de hotéis e empresas de catering que precisam de uma solução versátil para a ementa de pequeno-almoço ou eventos, este equipamento permite a gestão de vários molhos simultaneamente. É igualmente ideal para proprietários de snack-bares e hamburgarias que procuram eficiência no serviço de toppings quentes como molhos de queijo ou chili, agilizando o atendimento durante o "rush" e mantendo a qualidade dos produtos. Em padarias ou pastelarias com área de confeitaria, pode ser utilizado para manter coberturas de chocolate ou glacês em temperatura de aplicação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A diferenciação deste aquecedor de molhos reside na sua capacidade de gestão flexível de quatro recipientes individuais, cada um com 1 litro, permitindo servir uma ampla variedade de condimentos quentes. Os dois termóstatos ajustáveis de 0 °C a 90 °C oferecem um controlo preciso da temperatura, crucial para a segurança alimentar e para manter a consistência ideal dos molhos, em conformidade com as diretrizes HACCP. A construção integral em aço inoxidável garante não só uma limpeza fácil e rápida, mas também uma resistência superior para o uso contínuo em ambientes profissionais exigentes.

Perguntas Frequentes

Como se realiza a limpeza e manutenção deste aquecedor de molhos?

A limpeza deve ser feita diariamente com um pano húmido e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. Os recipientes de plástico podem ser lavados separadamente. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza para evitar acidentes.

Qual a capacidade de garrafas e o tipo de molhos que posso utilizar?

O aquecedor inclui quatro garrafas de plástico de 1 litro, ideais para uma variedade de molhos, como chocolate derretido, molho de queijo, caramelo, ou outros condimentos líquidos que necessitem de ser mantidos quentes em buffets ou áreas de serviço.

É possível aquecer diferentes molhos a temperaturas distintas?

Sim, o equipamento dispõe de dois termóstatos ajustáveis de 0 °C a 90 °C. Isto permite configurar zonas de aquecimento com temperaturas diferentes, sendo possível ter dois molhos a uma temperatura e os outros dois a outra, conforme as necessidades específicas de cada produto.

Este aquecedor requer alguma instalação especial?

Não, este aquecedor de molhos é um equipamento de bancada plug-and-play, funcionando com uma ligação elétrica padrão de 230 V. Basta conectá-lo a uma tomada adequada para iniciar a operação, tornando-o fácil de integrar em qualquer cozinha ou área de buffet.

Que tipo de material é utilizado e qual a sua durabilidade para uso profissional?

O aquecedor é construído em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo e exigente em ambientes de cozinha profissional e hotelaria, garantindo uma longa vida útil.