

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

Saladete de Bancada Refrigerada 9 GN 1/3 com Tampa – 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCSAP913C	Modelo:	CSAP913C
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CSAP913C
EAN	3611630101523

Descricao Resumida

Mantenha ingredientes frescos e organizados. Saladete de bancada refrigerada 9 GN 1/3 (1800mm), ideal para serviço rápido e mise en place eficiente.

Descricao Completa

Mantenha os seus ingredientes perfeitamente refrigerados e acessíveis durante todo o serviço com a saladete de bancada refrigerada 9 GN 1/3. Concebida para agilizar a preparação e garantir a segurança alimentar, este equipamento robusto é essencial para qualquer cozinha profissional, desde o snack-bar à cantina.

Saladete de Bancada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática por ciclo de compressor
Isolamento	60 mm por lado
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico digital
Amplitude Térmica	De +2 °C a +8 °C
Capacidade de Contentores	9 x GN 1/3 com 150 mm profundidade (contentores não incluídos)
Classe Climática	4
Refrigerante	R 290
Frequência	50 Hz
Potência	135 W / 230 V
Dimensões (LxPxA)	1800 x 395 x 282 mm
Peso	53 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que gere um volume elevado de preparações em restaurantes, snack-bares, ou hamburgarias, esta saladete permite uma organização impecável e acesso imediato a vegetais, queijos e outros complementos. É perfeita para a montagem de saladas, sanduíches gourmet, ou estações de tapas em hotéis e empresas de catering, garantindo a rotação de stock e o

cumprimento das normas HACCP no controlo da temperatura dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável confere a esta saladete uma durabilidade excepcional e facilidade de higienização, crucial em ambientes de cozinha exigentes. O isolamento de 60 mm e o refrigerante R290, mais ecológico e eficiente, garantem uma conservação superior e um controlo térmico preciso, mantendo a temperatura ideal entre +2 °C e +8 °C. O seu termostato digital permite um ajuste rigoroso, assegurando a frescura e a qualidade dos ingredientes, mesmo durante os picos de serviço intenso.

Perguntas Frequentes

Que tipo de manutenção regular é necessária?

Para garantir o bom funcionamento e a higiene, é recomendada a limpeza diária das superfícies em aço inoxidável e a verificação regular da ausência de obstruções na saída de ar. O sistema de descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual.

A saladete requer alguma instalação especial?

Esta saladete é um equipamento de bancada plug-and-play. Apenas necessita de uma tomada de 230 V para operar e de uma superfície estável e nivelada para ser colocada. Não são necessárias ligações de água ou drenagem.

Qual o impacto do tipo de refrigeração no consumo energético?

A refrigeração estática, combinada com o isolamento de 60 mm e o refrigerante R290, contribui para um funcionamento energeticamente eficiente. O R290 é um gás natural com baixo potencial de aquecimento global, o que se traduz em menor consumo e menor impacto ambiental.

Que tipo e número de contentores GN são compatíveis?

Este modelo é concebido para acomodar 9 contentores GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm. Esta configuração é ideal para organizar uma ampla variedade de ingredientes em porções adequadas para o serviço.

Para que tipos de alimentos é mais adequada esta saladete?

A saladete é perfeita para manter frios e prontos a usar ingredientes como vegetais cortados, molhos, queijos, charcutaria fatiada e outros produtos que exigem conservação entre +2 °C e +8 °C para a preparação de pratos e sanduíches.