

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Saladete de Bancada Refrigerada 6x GN 1/3 Aço Inox 1400mm

Informações do Produto

SKU:	CSCSAP613C	Modelo:	CSAP613C
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101493

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CSAP613C
EAN	3611630101493

Descrição Resumida

Saladete de bancada em aço inox, ideal para preparação e conservação de ingredientes. Capacidade para 6x GN 1/3, refrigeração estática e termóstato digital.

Descrição Completa

Para uma organização de bancada impecável e a garantia de frescura dos seus ingredientes no pico do serviço, a saladete refrigerada de bancada 6x GN 1/3 é a solução que otimiza a sua *mise en place*. Concebida em aço inoxidável robusto, este equipamento assegura uma conservação eficiente e acessível, crucial para manter os padrões HACCP em cozinhas profissionais.

saladete refrigerada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Refrigeração	Estática
Descongelação	Automática por ciclo de compressor
Isolamento	60 mm por lado
Controlo de Temperatura	Termóstato digital eletrónico
Amplitude Térmica	+2 °C a +8 °C
Capacidade	6 tabuleiros GN 1/3 (profundidade 150 mm, não incluídos)
Classe Climática	4
Refrigerante	R 290
Frequência	50 Hz
Potência	135 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	1400 x 335 x 282 mm
Peso	40 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de um restaurante de bairro com ementa diária, que precisa de ter os vegetais e molhos prontos para emplatamento. Perfeita para proprietários de snack-bares ou hamburgarias que necessitam de uma estação de preparação compacta para toppings e complementos, garantindo a rotação de stock e a qualidade dos alimentos. Essencial em unidades de catering para buffets frios, onde a visibilidade e a segurança alimentar são primordiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A manutenção de temperaturas consistentes, entre +2 °C e +8 °C, é vital para a segurança alimentar, e esta saladete atinge-o com precisão através do seu termóstato digital e sistema de refrigeração estática. A construção integral em aço inoxidável não só facilita a limpeza diária, como também confere durabilidade superior, resistindo ao ambiente agressivo de uma cozinha profissional. A descongelação automática por ciclo do compressor minimiza a intervenção manual, permitindo que a equipa se concentre na produção, sem interrupções.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN desta saladete?

A saladete foi concebida para acomodar 6 tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm. Estes tabuleiros não estão incluídos com o equipamento, permitindo escolher os mais adequados às suas necessidades.

Que tipo de refrigeração utiliza e qual a sua vantagem?

Utiliza refrigeração estática, que distribui o frio de forma uniforme e suave, ideal para manter a frescura de ingredientes delicados. Este sistema minimiza a desidratação dos alimentos, preservando a sua qualidade por mais tempo.

É fácil limpar e manter este equipamento?

A construção em aço inoxidável, com superfícies lisas e sem reentrâncias, torna a limpeza rápida e higiénica. A descongelação automática por ciclo do compressor também reduz a necessidade de intervenção manual na manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o termóstato digital eletrónico permite um controlo preciso da temperatura, que pode ser ajustada entre +2 °C e +8 °C. Esta flexibilidade é ideal para conservar uma vasta gama de alimentos, desde vegetais a lacticínios ou charcutaria, garantindo a conformidade com as normas alimentares.

É adequada para um espaço de cozinha reduzido?

Com dimensões compactas de 1400 x 335 x 282 mm, esta saladete de bancada é excelente para otimizar o espaço em cozinhas pequenas. Permite uma organização eficiente dos ingredientes, mesmo em ambientes com área de trabalho reduzida como um food truck ou um pequeno café.