

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Aquecedor de Molho Elétrico 1 Litro com Termóstato Regulável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCS1	Modelo:	CCS1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630018531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCS1
EAN	3611630018531
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Aquecedor de molho elétrico em aço inoxidável com termostato regulável de 0 °C a 90 °C. Inclui garrafa de 1 L. Ideal para manter molhos quentes no serviço.

Descricao Completa

Mantenha os seus molhos na temperatura ideal de serviço com este aquecedor de molhos de 1L. Construído em aço inoxidável e com termostato regulável entre 0 °C e 90 °C, garante a consistência perfeita para qualquer molho durante o rush do serviço, cumprindo normas de higiene alimentar.

aquecedor de molhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	200 W / 230 V
Capacidade da Garrafa	1 L
Termostato Regulável	0 °C a 90 °C
Dimensões (L x P x A)	170 x 165 x 230 mm
Peso	2,20 kg
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro de Aquecimento	77 mm
Profundidade de Aquecimento	190 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para garantir a temperatura perfeita de molhos, coberturas ou guarnições em estabelecimentos como snack-bares, hamburgarias, cafés com serviço de refeições e restaurantes de dimensão mais reduzida. O Chef de um restaurante tradicional português pode utilizá-lo para manter o molho de cogumelos ou o de ovos escalfados sempre pronto a servir, assegurando a qualidade em cada prato.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo rigorosas normas de higiene. O controlo preciso da temperatura, de 0 °C a 90 °C, permite adaptar o aquecimento a diferentes tipos de molhos, desde os mais delicados aos que necessitam de maior calor. A inclusão de uma garrafa de 1L e o design compacto tornam-no uma solução prática e eficiente para qualquer bancada profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de molho que este aquecedor pode manter quente?

Este equipamento inclui uma garrafa com capacidade para 1 litro de molho, ideal para manter a quantidade necessária para o serviço.

Que gama de temperaturas este aquecedor de molhos permite ajustar?

O termostato é regulável entre 0 °C e 90 °C, permitindo um controlo preciso para aquecer ou manter quentes diversos tipos de molhos e coberturas.

De que material é feito o aquecedor de molhos e porquê?

O aquecedor é construído em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões totais deste equipamento de bancada?

As dimensões compactas deste aquecedor são de 170 mm de largura, 165 mm de profundidade e 230 mm de altura, otimizando o espaço em bancadas de trabalho.

É necessário algum tipo de banho-maria para usar este aquecedor de molhos?

Não, este modelo funciona diretamente com a garrafa de 1L contida no seu interior, sem necessidade de um sistema de banho-maria externo. O aquecimento é realizado internamente através de uma resistência de 200W.