

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Hotelequip.pt

Aquecedor de Molho Duplo Elétrico 400W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCS2	Modelo:	CCS2
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630018678

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCS2
EAN	3611630018678
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Aquecedor de molho elétrico com duas garrafas de 1L em aço inoxidável. Termóstato regulável até 90°C para manter molhos e coberturas quentes no ponto ideal.

Descricao Completa

Mantenha os seus molhos na temperatura ideal de serviço com este aquecedor compacto. Projetado para eficiência e facilidade de uso em estabelecimentos de restauração e cafeteria, garante a consistência e qualidade dos seus acompanhamentos durante todo o serviço, cumprindo as normas de higiene alimentar.

aquecedor de molho — Características Técnicas

Potência	400 W / 230 V
Termóstato	Regulável de 0 °C a 90 °C
Capacidade	2 garrafas de 1 L
Material	Aço inoxidável
Dimensões (L x P x A)	307 x 165 x 230 mm
Peso	3,95 kg
Botão Ligar/Desligar	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para bares, cafeterias e snack-bares que necessitam de manter molhos, coberturas ou purés quentes e prontos a usar. Adequado para estabelecimentos com serviço contínuo, como cantinas ou food trucks, onde a rapidez e a consistência são essenciais para o fluxo de clientes.

Aquecedor de Molho — Principais Vantagens

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este equipamento garante a higiene e a longevidade. O controlo preciso da temperatura, com termostato ajustável entre 0 °C e 90 °C, assegura que os molhos são servidos na condição ideal, sem risco de queimar ou perder qualidade. A sua operação simples, com um botão de ligar/desligar, facilita a integração em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de funcionamento?

A temperatura máxima de funcionamento deste aquecedor de molho é de 90 °C, permitindo manter os alimentos quentes de forma segura e eficaz.

Quantas garrafas de molho este equipamento suporta?

Este aquecedor vem equipado com duas garrafas de molho, cada uma com capacidade de 1 litro, totalizando 2 litros de capacidade.

O material de construção é adequado para uso profissional?

Sim, o equipamento é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua resistência, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional.

É fácil de operar e limpar?

Sim, o aquecedor possui um botão de ligar/desligar intuitivo e o acabamento em aço inoxidável facilita a limpeza diária, essencial para manter os padrões de higiene.

Quais as dimensões e consumo energético?

As dimensões são 307 mm de largura, 165 mm de profundidade e 230 mm de altura, com uma potência de 400 W. O seu design compacto permite a colocação em qualquer bancada de trabalho.

?