

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 Molhos Elétrico 4x1L em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCS4	Modelo:	CCS4
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630074704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCS4
EAN	3611630074704
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Aquecedor de molhos elétrico com termóstato regulável (0-90°C) e capacidade para 4 garrafas de 1L. Construção robusta em aço inoxidável para uso profissional.

Descricao Completa

Este aquecedor de molhos elétrico foi concebido para manter molhos e coberturas à temperatura ideal de serviço. Com termóstato regulável e capacidade para quatro garrafas de 1 litro, é uma solução robusta para a sua operação profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Controlo	Botão ligar/desligar, Termóstato regulável
Intervalo de Temperatura	0 °C a 90 °C
Capacidade	4 garrafas de 1 L
Diâmetro de Aquecimento	77 mm
Profundidade de Aquecimento	190 mm
Potência	800 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	585 x 165 x 230 mm
Peso	6,75 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para manter molhos, coberturas ou xaropes quentes em diversos ambientes profissionais. Perfeito para hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições rápidas, pizzarias, churrasqueiras e restaurantes de bairro que servem molhos especiais ou acompanhamentos quentes.

Aquecedor de Molhos — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Termóstato regulável de 0°C a 90°C para manter a temperatura ideal dos molhos.
- **Capacidade Otimizada:** Inclui quatro garrafas de 1 litro, permitindo servir vários tipos de molhos simultaneamente.
- **Construção Durável:** Fabricado em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza.
- **Fácil Utilização:** Botão simples de ligar/desligar e design compacto para integração em qualquer área de serviço ou preparação.
- **Manutenção da Qualidade:** Ajuda a preservar a textura e o sabor dos molhos, evitando o arrefecimento e desperdício.

Como se regula a temperatura deste aquecedor de molhos?

A temperatura é regulada através de um termóstato integrado, permitindo definir valores entre 0°C e 90°C para manter os molhos na condição ideal.

Que tipo de molhos posso aquecer neste equipamento?

Este aquecedor é adequado para uma vasta gama de molhos, como molhos de queijo, molhos de chocolate, molhos de tomate, molhos de pimenta, e outras coberturas que necessitem de ser servidas quentes.

As garrafas de molho estão incluídas?

Sim, o equipamento é fornecido com quatro garrafas de 1 litro, prontas a utilizar com os seus molhos.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a profundidade e diâmetro de aquecimento?

O equipamento possui um diâmetro de aquecimento de 77 mm e uma profundidade de aquecimento de 190 mm, otimizado para as garrafas de 1 litro incluídas.

?