

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.



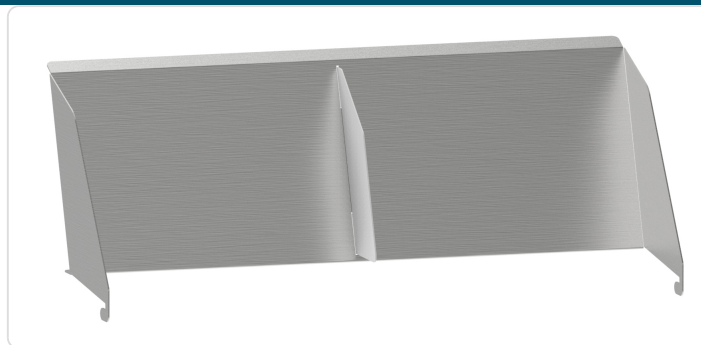
Acesso rapido
ao produto

Inserto para Pãezinhos em Aço Inoxidável para Torradeira Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCIBTV600	Modelo:	CIBTV600
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630082945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CIBTV600
EAN	3611630082945
Tipo	Torradeira

Descricao Resumida

Inserto robusto em aço inoxidável para torradeiras profissionais, ideal para pãozinhos. Dimensões de 442x186x172 mm e peso de 1.5 kg. Essencial para otimizar a torra.

Descricao Completa

Complemento em aço inoxidável concebido para otimizar o serviço de pãozinhos em equipamentos de confeitaria específicos, agilizando a preparação e apresentação em estabelecimentos de restauração e hotelaria.

Inserto para pãozinhos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxPxA)	442 x 186 x 172 mm
Peso	1,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como hamburgarias, snack-bares e lanchonetes que necessitem de agilizar a reposição de pãozinhos durante o pico de trabalho. Facilita a organização do espaço de trabalho para chefs e cozinheiros em cozinhas profissionais de média dimensão, garantindo um fluxo de produção contínuo.

Inserto para Pãozinhos — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este acessório assegura durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar, essencial em qualquer cozinha profissional. As suas dimensões compactas permitem uma integração eficiente em equipamentos de confeitaria compatíveis, otimizando o espaço e a logística durante o serviço contínuo.

Perguntas Frequentes

Este inserto é compatível com todos os modelos de equipamentos de confeitaria?

?

Este inserto foi concebido especificamente para os modelos CTV600B e CTVGV. Verifique sempre a compatibilidade com o seu equipamento antes de adquirir.

Qual a principal vantagem de usar este tipo de inserto?

A principal vantagem é a organização e a eficiência no serviço, permitindo um acesso rápido e higiénico aos pãezinhos durante os períodos de maior movimento, como o 'rush' do almoço.

O material em aço inoxidável cumpre as normas de higiene?

Sim, o aço inoxidável é um material amplamente recomendado e utilizado em cozinhas profissionais devido à sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Este inserto necessita de alguma instalação especial?

Não, este inserto é um acessório simples que se encaixa diretamente nos equipamentos compatíveis, não requerendo qualquer tipo de instalação técnica.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este acessório?

Estabelecimentos com elevado volume de serviço, como hamburgarias, snack-bares, roulotes e restaurantes que sirvam hambúrgueres ou sandes, beneficiam significativamente da organização e rapidez que este inserto proporciona.