

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



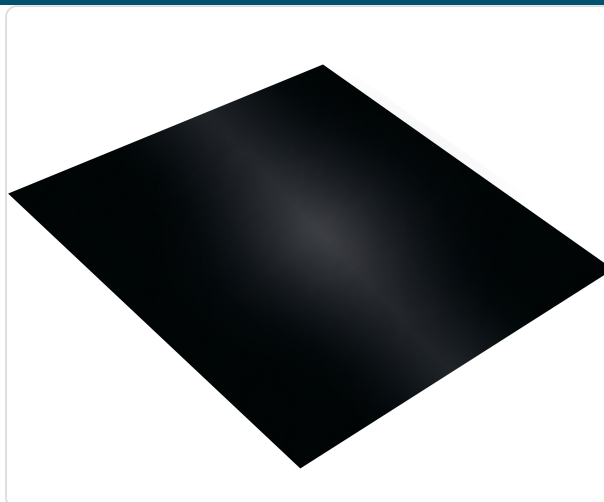
Acesso rapido
ao produto

Folha de Cozedura Antiaderente 650x490 mm para Fornos Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	CSCFCTV9	Modelo:	CFCTV9
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630074797

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CFCTV9
EAN	3611630074797
Largura (mm)	600-1000 mm

Descricao Resumida

Folha de cozedura antiaderente de 650x490 mm, ideal para fornos de convecção profissionais. Garante cozedura uniforme e fácil remoção dos alimentos, simplificando a limpeza.

Descricao Completa

A chapa de confeção de 650x490mm é um acessório essencial para otimizar a preparação em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Facilita a cocção uniforme de diversos alimentos, garantindo eficiência durante o serviço contínuo.

chapa de confeção — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	650 x 490 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração que necessitam de versatilidade na preparação, como hamburgarias, snack-bares e restaurantes de cozinha tradicional. Para o gestor de F&B que procura otimizar o espaço e o fluxo de trabalho em cozinhas de média dimensão, esta chapa oferece uma solução compacta e eficiente para o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A chapa de confeção oferece uma superfície de cocção robusta e fácil de limpar, essencial para manter as normas de higiene HACCP. Com as suas dimensões de 650x490mm, adapta-se perfeitamente a bancadas de trabalho em cozinhas profissionais com espaço limitado, garantindo um desempenho fiável em operações intensivas.

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão desta chapa de confeção?	
A chapa de confeção possui as dimensões de 650 x 490 mm.	?

Este acessório é compatível com qual equipamento?

Este acessório de confeção foi concebido para ser utilizado com o modelo CTV900.

Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar desta chapa?

Estabelecimentos como hamburgarias, snack-bares, restaurantes de cozinha tradicional e outros locais com operações de preparação de alimentos em média escala podem beneficiar significativamente deste acessório.

A limpeza desta chapa é simples?

Sim, a superfície robusta e o design deste acessório foram pensados para facilitar a limpeza, auxiliando na manutenção das rigorosas normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.

Qual o benefício desta chapa para a produtividade?

Esta chapa contribui para a produtividade ao permitir a cocção eficiente de alimentos, otimizando o tempo de preparação durante os períodos de maior movimento e garantindo um fluxo de trabalho mais ágil na cozinha.