

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



Hotelequip.pt

Roda para Manteiga Aquecida Elétrica GN 1/6 – 280W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRBC	Modelo:	CRBC
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630077019

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	CRBC
EAN	3611630077019
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Aquecedor de manteiga elétrico com aquecimento a seco e termóstato regulável de 45 °C a 90 °C. Capacidade GN 1/6, construção em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Este equipamento elétrico foi concebido para manter a manteiga derretida à temperatura ideal de serviço, utilizando um sistema de aquecimento a seco com termóstato regulável entre 45 °C e 90 °C, garantindo consistência perfeita.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Roda	Perfurada em aço inoxidável
Capacidade	GN 1/6, profundidade 100 mm
Tipo de Aquecimento	A seco
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 45 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	280 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	207 x 237 x 155 mm
Peso	3,2 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de peixe e marisco, churrasqueiras, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet, e qualquer estabelecimento que necessite de manter manteiga derretida ou molhos quentes à temperatura de serviço. Adequado para snack-bares, roulotes e food trucks devido ao seu tamanho compacto e facilidade de operação.

Roda para Manteiga Aquecida — Principais Vantagens

Este equipamento oferece controlo preciso da temperatura, essencial para manter a manteiga na consistência ideal sem queimar ou solidificar. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o aquecimento a seco elimina a necessidade de água, simplificando a operação e manutenção. O termostato de segurança integrado proporciona uma utilização fiável em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade deste aquecedor de manteiga?

Este equipamento utiliza um recipiente GN 1/6 com 100 mm de profundidade, ideal para manter uma quantidade adequada de manteiga ou molhos quentes.

Como funciona o sistema de aquecimento?

O aquecimento é feito a seco, o que significa que não é necessário adicionar água. Basta ligar o equipamento e ajustar o termostato para a temperatura desejada entre 45 °C e 90 °C.

É seguro utilizar este equipamento numa cozinha profissional?

Sim, o equipamento possui um termostato de segurança que previne o sobreaquecimento, garantindo uma operação segura e fiável em ambientes de trabalho intensivo.

Que tipo de manutenção é necessária?

A manutenção é mínima. A construção em aço inoxidável facilita a limpeza diária. Recomenda-se a limpeza regular do recipiente GN e da superfície externa com um pano húmido.

Posso usar este equipamento para outros molhos além de manteiga?

Sim, a sua capacidade de controlo de temperatura e o recipiente GN 1/6 tornam-no adequado para manter diversos molhos quentes, como molhos de queijo, molhos de chocolate ou outros acompanhamentos que exijam manutenção de temperatura.