

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



Roda para Manteiga Aquecida 3L em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	CSCRBCTV600	Modelo:	CRBCTV600
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630086967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CRBCTV600
EAN	3611630086967
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Mantenha a manteiga líquida e quente para serviço contínuo com esta roda aquecida de 3L em aço inoxidável. Ideal para buffets e áreas de confeitaria.

Descrição Completa

Este equipamento de aquecimento mantém a manteiga em estado líquido e à temperatura ideal para utilização contínua em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet. Construído em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Tipo de Roda	Perfurada em aço inoxidável
Capacidade	3 L
Termóstato	Regulável de 45 °C a 90 °C
Potência	300 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LPA)	454 x 166 x 162 mm
Peso	4 kg

Aplicações Profissionais

Este dispensador de manteiga aquecida é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais que necessitam de manteiga líquida constante. É particularmente útil em buffets de pequeno-almoço em hotéis, restaurantes com serviço de brunch, churrasqueiras que servem pão torrado ou alho, e cantinas que preparam grandes volumes de refeições. Também é adequado para food trucks e roulotes que oferecem produtos que beneficiam de manteiga quente, como crepes ou tostas.

Roda para Manteiga Aquecida — Principais Vantagens

- **Temperatura Consistente:** O termostato regulável assegura que a manteiga se mantém sempre na temperatura ideal (45 °C a 90 °C), pronta a usar.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável, incluindo a roda perfurada, facilita a limpeza e garante uma longa vida útil do equipamento.
- **Eficiência no Serviço:** Com uma capacidade de 3 litros, minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, otimizando o fluxo de trabalho em períodos de pico.
- **Versatilidade de Utilização:** Perfeita para barrar pão, tostas, crepes ou para incorporar em molhos e outras preparações culinárias.
- **Design Compacto:** As suas dimensões permitem uma integração fácil em diferentes configurações de bancada ou linha de serviço.

Qual a capacidade de manteiga que este equipamento pode aquecer?

Este dispensador tem uma capacidade de 3 litros, permitindo manter uma quantidade considerável de manteiga líquida disponível para o serviço.

É possível ajustar a temperatura da manteiga?

Sim, o equipamento possui um termostato regulável que permite definir a temperatura da manteiga entre 45 °C e 90 °C, adaptando-se às suas necessidades específicas.

De que material é feita a roda para manteiga?

Tanto o corpo do equipamento como a roda perfurada são fabricados em aço inoxidável, garantindo robustez, higiene e facilidade de limpeza.

Este equipamento é adequado para buffets de pequeno-almoço?

Sim, é particularmente adequado para buffets de pequeno-almoço em hotéis e outros estabelecimentos, onde a manteiga líquida é frequentemente utilizada para pão, tostas e outras iguarias.

Como se realiza a limpeza e manutenção do dispensador?

Graças à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples. A roda perfurada pode ser removida para uma lavagem completa, assegurando a higiene necessária em cozinhas profissionais.