

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

Aquecedor de Leite e Ovos Profissional GN 1/3 - 1250W

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCB3	Modelo:	CCB3
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630062114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	CCB3
EAN	3611630062114
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Aquecedor profissional versátil para pacotes de leite e ovos, com capacidade GN 1/3. Construído em aço inoxidável, oferece controlo de temperatura de 40°C a 100°C e segurança.

Descricao Completa

Aqueça rapidamente pacotes de leite para bebidas quentes com este aquecedor compacto, ideal para estabelecimentos com elevado volume de serviço. Equipado com termóstato regulável entre 40°C e 100°C e termóstato de segurança, garante a temperatura ideal de forma contínua e segura, mantendo a qualidade do produto.

aquecedor de leite profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	3 cestos para pacote (GN 1/3, profundidade 150 mm)
Suportes de Ovos	8 com numeração
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável de 40 °C a 100 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	1250 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	466 x 240 x 262 mm
Peso	5,30 kg
Inclui	Tampa

Aplicações Profissionais

Ideal para cafetarias, snack-bares e pastelarias que servem bebidas quentes com leite, este aquecedor garante um fornecimento constante durante o serviço. Permite ao profissional manter os

pacotes de leite na temperatura ideal para a preparação de cappuccinos, lattes e outras especialidades, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Aquecedor de Leite — Principais Vantagens

Construído em aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo os requisitos de higiene das cozinhas profissionais. A capacidade para 3 cestos GN 1/3 permite gerir diferentes tipos de leite ou quantidades, enquanto o controlo preciso da temperatura, de 40°C a 100°C, garante a consistência e qualidade das bebidas, evitando a sobre-cozinhagem ou subaquecimento do leite.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste aquecedor de pacotes de leite?

Este aquecedor comporta 3 cestos para pacotes de leite em cartão, com dimensão GN 1/3 e profundidade de 150 mm.

Que intervalos de temperatura este equipamento permite?

O termóstato regulável permite definir a temperatura entre 40 °C e 100 °C, com um termóstato de segurança adicional para maior proteção.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste aquecedor?

Estabelecimentos como cafetarias, snack-bares, pastelarias e restaurantes com serviço de café que necessitam de aquecer leite de forma contínua para bebidas quentes.

Este aquecedor inclui tampa?

Sim, este modelo inclui uma tampa para ajudar a manter a temperatura e a higiene.

Quais as dimensões exatas do equipamento?

As dimensões exteriores deste aquecedor são 466 mm de largura, 240 mm de profundidade e 262 mm de altura.

?