

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 rápido
ao produto

Aquecedor de Pratos Elétrico para 120 Unidades Ø350mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCA120	Modelo:	CCA120
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCA120
EAN	3611630001311
Diâmetro	31–40 cm
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Aquecedor de pratos elétrico em aço inoxidável com parede dupla. Mantém até 120 pratos (Ø350mm) à temperatura ideal (30-90°C) para um serviço impecável.

Descricao Completa

Assegurar que cada peça de louça chega à mesa na temperatura ideal é fundamental para a experiência gastronômica do cliente. Este aquecedor de louça elétrico, com capacidade para 120 pratos até 350 mm de diâmetro, permite manter a temperatura constante entre 30 °C e 90 °C, crucial para um serviço de ementa contínuo e eficaz, mesmo nos momentos de maior afluência.

aquecedor de pratos — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Isolamento	Parede dupla
Prateleiras	1 adicional
Capacidade	120 pratos, Ø 350 mm
Termóstato	Regulável de 30 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança para sobreaquecimento
Potência	1500 W
Tensão	230 V

Dimensões (L x P x A)	800 x 460 x 870 mm
Peso	44 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor de aquecimento de pratos é uma ferramenta indispensável para cozinhas de restaurante com elevado volume de serviço, cantinas empresariais e unidades hoteleiras que operam buffets. Para o Chef Executivo, garante que a loiça está sempre à temperatura ideal, facilitando a fase de empratamento durante o rush do almoço ou jantar. Para o proprietário de snack-bar ou roulote com ementas variadas, permite uma apresentação cuidada e a manutenção da qualidade térmica dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável com parede dupla assegura robustez e eficiência energética, minimizando perdas de calor e mantendo uma temperatura interna estável. O termóstato regulável de 30 °C a 90 °C confere controlo preciso, enquanto o termóstato de segurança integrado previne sobreaquecimentos, protegendo o seu investimento e garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar. A prateleira adicional aumenta a capacidade útil, otimizando o espaço para a rotação de stock de pratos limpos e quentes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de pratos que este equipamento consegue aquecer?
Este aquecedor tem capacidade para até 120 pratos com um diâmetro máximo de 350 mm, ideal para serviços de média a grande dimensão.
Como é feito o controlo da temperatura e quais os limites?
O aquecedor de loiça possui um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 90 °C, garantindo a flexibilidade necessária para diferentes tipos de serviço.
Este equipamento é seguro para uso contínuo em cozinhas profissionais?
Sim, o aquecedor de pratos está concebido com um termóstato de segurança que atua em caso de sobreaquecimento, assegurando a operação segura e contínua em ambientes de

produção intensiva.

Quais os requisitos de energia para este aquecedor de loiça?

O equipamento opera com uma potência de 1500 W e requer uma ligação de 230 V, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.

É fácil de limpar e manter este aquecedor de pratos?

A construção em aço inoxidável facilita a limpeza e desinfeção diária, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.