

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



Aquecedor de Toppings Triplo Elétrico 600W

Informacoes do Produto

SKU:	CSC3	Modelo:	C3
Marca:	CASELIN	EAN:	3611630018685

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASELIN
Modelo	C3
EAN	3611630018685
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Aquecedor

Descricao Resumida

Equipamento compacto para manter molhos e toppings quentes. Com três termóstatos independentes e garrafas de 1L, ideal para serviço rápido em qualquer negócio.

Descricao Completa

Este aquecedor de toppings triplo elétrico foi concebido para manter molhos, coberturas e outros condimentos na temperatura ideal de serviço. Com uma potência de 600W e controlo individual de temperatura, assegura a qualidade dos seus produtos.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	3 termóstatos ajustáveis (0 °C a 90 °C)
Garrafas Incluídas	3 garrafas plásticas de 1 L
Diâmetro de Aquecimento	77 mm
Profundidade de Aquecimento	190 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência	600 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	447 x 165 x 230 mm
Peso	5.25 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de toppings é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter molhos e coberturas quentes para serviço imediato. É particularmente útil em:

- **Hamburgarias e Snack-bares:** Para molhos de queijo, molhos especiais ou chili.
- **Pastelarias e Gelatarias:** Para coberturas de chocolate, caramelo ou frutas quentes.
- **Rouletes e Food Trucks:** A sua dimensão compacta e facilidade de uso tornam-no perfeito para espaços reduzidos.
- **Cafés com Cozinha:** Para servir acompanhamentos quentes em sobremesas ou pratos rápidos.
- **Buffets de Pequeno-Almoço:** Para xaropes ou compotas quentes.

Aquecedor de Toppings — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** Três termóstatos independentes permitem ajustar a temperatura de cada compartimento entre 0°C e 90°C, garantindo a consistência ideal para diferentes produtos.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- **Design Compacto:** As dimensões reduzidas (447 x 165 x 230 mm) tornam-no adequado para instalação em bancadas com espaço limitado.
- **Pronto a Usar:** Fornecido com três garrafas plásticas de 1 L, permitindo o uso imediato após a instalação.
- **Eficiência Energética:** Com 600W de potência, aquece rapidamente e mantém a temperatura de forma eficaz, otimizando o consumo de energia.

Qual a capacidade de cada compartimento?

Cada compartimento é projetado para uma garrafa de 1 litro, permitindo aquecer até 3 litros de molhos ou toppings simultaneamente.

É possível ajustar temperaturas diferentes para cada molho?

Sim, o equipamento possui três termóstatos independentes, permitindo ajustar a temperatura de cada compartimento individualmente entre 0°C e 90°C.

Que tipo de molhos ou toppings posso aquecer neste equipamento?

Pode aquecer uma vasta gama de produtos, como molhos de queijo, molhos de chocolate, caramelo, xaropes, chili ou outras coberturas que necessitem de ser mantidas quentes.

A limpeza do equipamento é complicada?

Não, o aquecedor é construído em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e garante a higiene necessária para o uso profissional. As garrafas plásticas também são fáceis de lavar.

O equipamento é adequado para espaços pequenos como rouletes?

Sim, com as suas dimensões compactas (447 x 165 x 230 mm), este aquecedor de toppings é ideal para bancadas com espaço limitado, sendo perfeito para rouletes, food trucks ou snack-bares.