

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 Molhos Elétrico para Toppings Inox 200W

Informacoes do Produto

SKU:	CSC1	Modelo:	C1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630018531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C1
EAN	3611630018531
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Material	Inox

Potência	Até 3 kW
Diâmetro	Até 20 cm
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Aquecedor de molhos elétrico em aço inoxidável com termóstato ajustável de 0 °C a 90 °C. Inclui garrafa de 1 L. Ideal para manter toppings quentes em buffets e snack-bares.

Descricao Completa

Aqueça e mantenha molhos, coberturas e outros condimentos à temperatura ideal com este aquecedor de topo profissional. Concebido com a praticidade em mente para cozinhas profissionais e serviços de buffet, este equipamento garante a qualidade dos seus ingredientes durante o serviço contínuo.

Aquecedor de molhos — Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de manter calda de chocolate ou caramelo na consistência perfeita, ou para o gestor de snack-bar que garante que o topping de queijo fundido está sempre pronto a usar. Este aquecedor é perfeito para estabelecimentos com serviço contínuo, como hamburgarias, roulotes ou eventos, assegurando que os condimentos se mantêm na temperatura ideal (0-90°C) sem queimar, em conformidade com as normas de segurança alimentar.

Aquecedor de Molhos — Principais Vantagens

Construído em aço inoxidável robusto, este aquecedor de molhos profissional assegura durabilidade e fácil higienização, essencial em cozinhas com elevada produção. O controlo de temperatura ajustável permite uma precisão de 0 °C a 90 °C, mantendo a integridade e textura dos ingredientes. Inclui uma garrafa de plástico de 1L para facilitar a dispensação, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
----------	----------------

Botão On/Off	Sim
Termostato Ajustável	0 °C a 90 °C
Garrafa Incluída	Plástico, 1 L
Diâmetro de Aquecimento	77 mm
Profundidade de Aquecimento	190 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência	200 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	170 x 165 x 230 mm
Peso	2.20 kg

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima que este aquecedor de molhos atinge?
Este equipamento atinge uma temperatura máxima de 90 °C, permitindo manter os molhos e coberturas na consistência ideal sem risco de queimar.
É possível ajustar a temperatura de aquecimento?
Sim, o aquecedor dispõe de um termostato ajustável que permite regular a temperatura entre 0 °C e 90 °C, adaptando-se a diferentes tipos de molhos e coberturas.
Que tipo de recipientes podem ser usados neste aquecedor?
Este modelo inclui uma garrafa de plástico de 1 L, ideal para a maioria dos molhos e coberturas. O diâmetro de aquecimento é de 77 mm, o que pode acomodar outros recipientes compatíveis com esta dimensão.

Qual o material de construção deste equipamento?

O corpo do aquecedor é fabricado em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua resistência, durabilidade e facilidade de limpeza, assegurando a conformidade com as normas de higiene em ambientes profissionais.

Este aquecedor é adequado para que tipo de estabelecimentos?

Este equipamento é ideal para snack-bares, roulotes, hamburgarias, cafetarias e buffets que necessitem de manter molhos, natas ou outros condimentos quentes e prontos a servir, otimizando o serviço em momentos de pico.