

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

Estação de Manutenção de Fritos Elétrica 800mm com Aquecedor de Molhos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDST800	Modelo:	CPDST800
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630101028

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDST800
EAN	3611630101028
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	900
Tipo	Estação

Descricao Resumida

Estação de manutenção de fritos elétrica Linha 900 com 8 aquecedores de molhos independentes, termóstatos ajustáveis e construção em aço inoxidável. Ideal para serviço contínuo.

Descricao Completa

Este equipamento elétrico de Linha 900 foi concebido para a manutenção de fritos e aquecimento de molhos, assegurando a temperatura ideal para o serviço contínuo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Lâmpadas de aquecimento IR	4 (Phillips)
Resistência tanque de sal	Sim, com botão ON/OFF
Termóstato ajustável (fritos)	50 °C a 90 °C
Grelhas	12 filas
Aquecedores de molhos integrados	8, com botão ON/OFF
Termóstatos ajustáveis (molhos)	8, de 50 °C a 90 °C
Armário de arrumação	Sim
Bandeja de recolha de gorduras	Sim
Saleiros incluídos	2
Dimensões do recipiente	708 x 938 x 200 mm (L x P x A)

Frequência	50/60 Hz
Potência	3,4 kW / 230 V
Dimensões totais	800 x 1000 x 1600 mm (L x P x A)
Peso	99,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, restaurantes de fast-food, cantinas empresariais e hospitalares, churrasqueiras e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de fritos e molhos quentes e prontos para servir, garantindo a qualidade e frescura dos alimentos durante o período de serviço.

Estação de Manutenção de Fritos — Principais Vantagens

- Manutenção de temperatura ideal para fritos estaladiços e molhos quentes, otimizando o fluxo de trabalho.
- Controlo individualizado para cada um dos 8 aquecedores de molhos, permitindo versatilidade na oferta.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e higiene.
- Armário de arrumação integrado para otimização do espaço na cozinha.
- Fácil limpeza e manutenção graças à bandeja de recolha de gorduras e ao design funcional.

Qual a função principal deste equipamento?

Este equipamento foi projetado para manter fritos e molhos à temperatura ideal de serviço, utilizando lâmpadas infravermelhas e resistências com termóstatos ajustáveis.

Como é feito o controlo de temperatura dos molhos?

A estação possui 8 aquecedores de molhos integrados, cada um com o seu próprio botão ON/OFF e termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C, permitindo controlo individualizado.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável e a inclusão de uma bandeja de recolha de gorduras facilitam a limpeza e manutenção diária do equipamento.

?

Quais as dimensões totais da estação?

As dimensões totais do equipamento são 800 mm de largura, 1000 mm de profundidade e 1600 mm de altura.

É adequado para um serviço de grande volume?

Sim, a capacidade de 12 filas de grelhas e os 8 aquecedores de molhos independentes tornam-no ideal para operações de alto volume em restaurantes e serviços de catering.