

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

Estação de Manutenção de Fritos e Molhos Elétrica 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPDS600	Modelo:	CPDS600
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081306

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPDS600
EAN	3611630081306
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700

Tipo

Estação

Descricao Resumida

Estação de manutenção elétrica para fritos e molhos, com 600mm de largura, ideal para cozinhas profissionais. Inclui aquecimento IR, 3 aquecedores de molhos independentes e armário de arrumação.

Descricao Completa

Esta estação de manutenção elétrica foi concebida para preservar a temperatura ideal de fritos e molhos em ambientes de cozinha profissional, garantindo a qualidade dos alimentos antes do serviço. Com uma profundidade de 725 mm, integra-se na Linha 700, otimizando o fluxo de trabalho em espaços exigentes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Lâmpadas de aquecimento	3 lâmpadas Philips IR
Aquecimento do tanque de sal	Resistência inferior com botão ON/OFF
Termóstato do tanque de sal	Ajustável de 50 °C a 90 °C
Grelha	2 filas
Vidro	Intercambiável (esquerda ou direita)
Aquecedores de molhos	3 integrados com botão ON/OFF
Termóstatos dos molhos	3 ajustáveis de 50 °C a 90 °C
Armário de arrumação	Sim
Coletor de gordura	Sim
Saleiros	2 incluídos

Dimensões do recipiente	L 535 x P 630 x A 150 mm
Frequência	50/60 Hz
Potência	1.95 kW
Voltagem	230 V
Dimensões totais	L 600 x P 725 x A 1600 mm
Peso	70 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas e restaurantes com serviço de take-away ou entrega. Permite manter batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos na temperatura de serviço, enquanto os molhos acompanhantes permanecem quentes e prontos a usar, otimizando a eficiência na linha de serviço.

Estação de Manutenção — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura para fritos e molhos, garantindo a qualidade e segurança alimentar.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes.
- Versatilidade com aquecedores de molhos independentes e termóstatos ajustáveis para diferentes necessidades.
- Organização do espaço de trabalho com armário de arrumação integrado e saleiros incluídos.
- Fácil limpeza e manutenção graças ao coletor de gordura e ao vidro intercambiável.

Como funciona o sistema de aquecimento para os fritos?

O sistema de aquecimento para os fritos utiliza três lâmpadas Philips IR (infravermelhos) na parte superior e uma resistência inferior no tanque de sal, ambas com botões ON/OFF independentes. Um termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C permite controlar a temperatura ideal para manter os alimentos estaladiços e quentes.

?

É possível ajustar a temperatura dos molhos de forma independente?

Sim, a estação inclui três aquecedores de molhos integrados, cada um com o seu próprio botão ON/OFF e termóstato ajustável de 50 °C a 90 °C. Esta funcionalidade permite manter diferentes

molhos a temperaturas específicas, conforme a necessidade.

Qual a profundidade desta estação e onde se enquadra na linha de equipamentos?

Esta estação possui uma profundidade de 725 mm, o que a enquadra na Linha 700 de equipamentos de cozinha profissional. É ideal para ser combinada com outros módulos da mesma linha, criando uma área de trabalho coesa e eficiente.

A manutenção e limpeza são complicadas?

Não, a manutenção e limpeza são simplificadas. O equipamento é construído em aço inoxidável, possui um coletor de gordura para fácil remoção de resíduos e o vidro é intercambiável, facilitando o acesso e a higienização de todas as superfícies.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais com este equipamento?

Este equipamento é particularmente vantajoso para estabelecimentos com alto volume de produção de fritos e que servem molhos quentes, como hamburgarias, snack-bares, food trucks, cantinas e restaurantes com serviço de take-away. Ajuda a manter a eficiência e a qualidade do serviço.