

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Aquecedor de Molhos Duplo Elétrico 2 x 1 L para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	CSC2	Modelo:	C2
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630018678

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C2
EAN	3611630018678
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

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

Descricao Resumida

Aquecedor de molhos duplo elétrico com 2 termostatos ajustáveis (0-90 °C) e capacidade de 2 x 1 L. Ideal para buffets, snack-bares e catering, mantendo molhos quentes.

Descricao Completa

Aqueça e sirva molhos, toppings ou coberturas em condições ideais com este aquecedor duplo, construído em aço inoxidável para durabilidade em cozinhas profissionais. Controlo preciso de temperatura de 0°C a 90°C, garantindo a qualidade e segurança alimentar em qualquer serviço.

aquecedor duplo topping — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Termostatos Ajustáveis	2 (0 °C a 90 °C)
Capacidade Garrafa	2 x 1 L (incluídas)
Diâmetro Aquecimento	77 mm
Profundidade Aquecimento	190 mm
Potência	400 W
Voltagem	230 V

Frequência	50/60 Hz
Dimensões (LxPxA)	307 x 165 x 230 mm
Peso	3.95 kg
Certificação	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para snacks-bars, hamburgarias e roulotes que servem molhos quentes, como queijo para nachos ou molho de pimenta. Essencial em buffets de hotelaria e serviços de catering para manter coberturas de sobremesas ou acompanhamentos aquecidos de forma contínua e segura.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em aço inoxidável garante higiene e longevidade, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. Os dois termostatos independentes permitem ajustar a temperatura para diferentes produtos, assegurando a consistência e qualidade, essencial para cumprir normas como HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total em litros deste aquecedor?
Este equipamento inclui duas garrafas de plástico de 1 L cada, totalizando 2 L de capacidade para aquecimento.
Este aquecedor é adequado para manter queijo fundido?
Sim, com os seus dois termostatos ajustáveis entre 0°C e 90°C, permite manter queijo fundido ou outros molhos na temperatura ideal sem queimar, assegurando a sua textura e sabor.
Quantos elementos de aquecimento independentes possui?
Este modelo dispõe de dois termostatos ajustáveis independentes, cada um controlando um elemento de aquecimento, permitindo a gestão de dois produtos distintos em simultâneo. ?

A certificação CE garante a conformidade deste equipamento?

Sim, a certificação CE atesta que este aquecedor cumpre as normas europeias de segurança, saúde e proteção ambiental aplicáveis a este tipo de equipamento.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste aquecedor duplo?

Estabelecimentos com serviço contínuo como snack-bares, churrasqueiras, buffets de hotelaria ou serviços de catering beneficiam da capacidade de manter múltiplos molhos ou coberturas quentes e prontos a servir, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.