

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 rapido
ao produto

Vitrine Aquecida para Snacks 350mm | Exposição Térmica

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN351	Modelo:	CBIN351
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077682

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN351
EAN	3611630077682
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional em aço inoxidável, com superfície inclinada e prateleira aquecida por resistência. Termóstato de 30-90°C e regulação de corredores. Ideal para manter snacks quentes e visíveis.

Descricao Completa

Mantenha os seus produtos prontos a servir com esta vitrine aquecida compacta, ideal para aumentar a eficiência no balcão. Com uma superfície de armazenamento aquecida e controlo de temperatura preciso, garante a confeção ideal para hambúrgueres e outros salgados, mesmo nos momentos de maior movimento em snack-bares e roulotes.

vitrine aquecida — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Construção	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Superfície	Armazenamento inclinado
Aquecimento	Prateleira aquecida por resistência
Temperatura	30 °C a 90 °C
Regulação	Termostato (potência de aquecimento)
Largura Corredores	Ajustável
Potência Iluminação	30 W
Potência Total	430 W / 230 V
Dimensões (L x P x A)	350 x 707 x 430 mm
Peso	16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos como snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de manter alimentos prontos a servir durante o serviço. O Chef de cozinha de um restaurante de 40 covers pode usar esta vitrine para expor e aquecer snacks durante os períodos de pico, garantindo agilidade e qualidade. A sua profundidade de 707mm permite uma boa capacidade de armazenamento na bancada de preparação.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície aquecida por resistência com regulação de temperatura via termostato assegura o controlo exato sobre a confeção dos alimentos, mantendo-os na temperatura ideal entre 30°C e 90°C. A possibilidade de ajustar a largura dos corredores permite adaptar o espaço de exposição a diferentes tipos de produtos, maximizando a versatilidade para o seu negócio de restauração ou hotelaria.

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de operação desta vitrine aquecida?

A temperatura sob as resistências pode ser regulada entre 30 °C e 90 °C.

Que tipo de controlo de temperatura este equipamento possui?

Possui regulação da potência de aquecimento através de um termostato.

É possível ajustar o espaço interior desta vitrine aquecida?

Sim, a largura dos corredores é regulável para se adaptar a diferentes produtos.

Que materiais compõem esta vitrine aquecida?

O equipamento é construído em aço inoxidável pintado com epóxi preto.

Qual a potência total consumida por este equipamento?

O consumo total é de 430 W a 230 V.