

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 Profissional Elétrica 350mm para Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN352	Modelo:	CBIN352
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077699

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN352
EAN	3611630077699
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida compacta (L350xP707mm) em aço inox, ideal para manter hambúrgueres e outros alimentos quentes entre 30-90°C para serviço rápido.

Descricao Completa

A manutenção da temperatura ideal para alimentos preparados é crucial para a qualidade do serviço. Esta vitrine aquecida profissional elétrica, com 350mm de largura, foi concebida para otimizar a apresentação e o tempo de resposta em ambientes de serviço rápido, assegurando que hambúrgueres, sandes ou wraps permaneçam quentes e apetitosos para o consumidor.

Vitrine Aquecida Profissional — Características Técnicas

Material Exterior	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Prateleiras	2 prateleiras aquecidas por resistência independente
Gama de Temperatura	30 °C a 90 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato
Iluminação	2 x Lâmpadas 30 W
Potência Total	860 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	350 x 707 x 691 mm
Peso	27 kg

Aplicações Profissionais

Um equipamento indispensável para o proprietário de um snack-bar ou hamburgaria que precisa de agilizar o "rush" do almoço e garantir que os produtos chegam quentes à mesa. Ideal para food trucks e roulotes onde o espaço é limitado e a eficiência é palavra de ordem, permitindo uma rotação

constante de stock pronto a servir. Também adequada para secções de serviço rápido em cantinas, onde a manutenção contínua de alimentos quentes é fundamental.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura em aço inoxidável com acabamento em epóxi preto não só garante durabilidade e facilidade de limpeza, como confere uma estética moderna à sua área de serviço. A superfície de armazenamento inclinada melhora a visibilidade do produto, incentivando a compra impulsiva, e as duas prateleiras com aquecimento independente termostático, de 30°C a 90°C, permitem adaptar a temperatura a diferentes tipos de alimentos, mantendo a sua textura e sabor. A regulação da largura dos corredores maximiza a flexibilidade, acomodando diversos formatos de embalagem.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de alimentos esta vitrine é mais indicada?

Esta vitrine é ideal para manter produtos de confeção rápida, como hambúrgueres, sandes, wraps, e outros alimentos pré-aquecidos, na temperatura de serviço ideal. A sua conceção com superfície inclinada é otimizada para exposição e acesso fácil.

Qual a capacidade de alimentos que a vitrine consegue acomodar?

Com 350mm de largura e duas prateleiras, a vitrine oferece espaço otimizado para vários itens em simultâneo. A regulação da largura dos corredores permite adaptar o espaço a diferentes tamanhos de produtos ou embalagens, maximizando a sua capacidade de exposição.

Como é feita a limpeza e manutenção diária do equipamento?

Fabricada em aço inoxidável, a vitrine é fácil de limpar com produtos adequados para superfícies alimentares. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies e prateleiras para garantir a higiene e a longevidade do equipamento, em conformidade com as normas HACCP.

Consigo ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, cada uma das duas prateleiras é aquecida por uma resistência independente e a temperatura pode ser regulada por termóstato na gama de 30°C a 90°C. Isto oferece flexibilidade para manter diferentes alimentos na sua temperatura de serviço ideal sem comprometer a qualidade.

Esta vitrine é adequada para colocação em cima de uma bancada?

Com dimensões compactas (L350 x P707 x A691 mm) e um peso de 27 kg, esta vitrine é perfeitamente adequada para ser colocada em cima de uma bancada de serviço ou preparação. A sua profundidade de 707mm encaixa-se bem em cozinhas com espaço otimizado.