

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 Passe-Burger 350mm com 3 Prateleiras

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN353	Modelo:	CBIN353
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077705

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN353
EAN	3611630077705
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com 3 prateleiras independentes para manter produtos quentes. Estrutura em aço inoxidável pintado, controlo de temperatura até 90°C.

Descricao Completa

Esta vitrine aquecida profissional foi concebida para manter produtos de confeção rápida à temperatura ideal de serviço, garantindo a qualidade e frescura para o cliente final.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Superfície de Armazenamento	Inclinada
Prateleiras	3, aquecidas por resistência independente
Temperatura	30 °C a 90 °C (sob resistências)
Regulação de Potência	Por termóstato
Regulação de Largura	Dos corredores
Potência das Lâmpadas	3 x 30 W
Potência Total	1290 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	350 x 739 x 952 mm
Peso	38,5 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter produtos de confeção rápida quentes e visíveis para o cliente. É particularmente adequada para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks, cantinas empresariais, cafés com serviço de refeições rápidas e áreas de take-away em restaurantes de bairro.

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C, garantindo a qualidade dos alimentos.
- Visibilidade otimizada dos produtos através da superfície inclinada e iluminação.
- Adaptabilidade a diferentes produtos graças à regulação da largura dos corredores.
- Construção robusta em aço inoxidável pintado para durabilidade em ambientes profissionais.
- Controlo independente das 3 prateleiras para maior flexibilidade no serviço.

Qual a temperatura máxima que esta vitrine consegue atingir?

A vitrine aquecida permite regular a temperatura sob as resistências de 30 °C a 90 °C, ideal para manter diversos produtos quentes.

É possível ajustar a largura dos corredores para diferentes tipos de produtos?

Sim, esta vitrine possui regulação da largura dos corredores, permitindo adaptar o espaço de exposição a diferentes tamanhos de sandes, hambúrgueres ou outros produtos.

Que tipo de produtos posso manter aquecidos nesta vitrine?

É ideal para manter quentes hambúrgueres, sandes, tostas, folhados, rissóis e outros produtos de confeção rápida, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal.

Qual o material de construção desta vitrine?

A vitrine é construída em aço inoxidável pintado com epóxi preto, oferecendo durabilidade e uma estética profissional adequada para qualquer ambiente de serviço.

As prateleiras são aquecidas de forma independente?

Sim, cada uma das 3 prateleiras é aquecida por uma resistência independente, permitindo um controlo mais eficaz da temperatura em cada nível.