

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Vitrine Aquecida Elétrica 550mm para Exposição de Alimentos Quentes

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN551	Modelo:	CBIN551
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077712

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN551
EAN	3611630077712
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida elétrica de 550mm, ideal para manter e expor alimentos quentes. Com superfície inclinada, controlo de temperatura de 30°C a 90°C e regulação de corredores.

Descricao Completa

Esta vitrine aquecida elétrica de 550mm de largura foi concebida para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, garantindo a sua qualidade e apresentação em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Superfície de Armazenamento	Inclinada
Aquecimento	Prateleira aquecida por resistência
Gama de Temperatura	30 °C a 90 °C (sob resistências)
Controlo de Temperatura	Termóstato
Controlo de Corredores	Regulação da largura
Potência das Lâmpadas	30 W
Potência Total	490 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	550 x 707 x 430 mm
Peso	22 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine aquecida é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter e expor alimentos quentes de forma eficiente. É particularmente adequada para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, lanchonetes e food trucks, onde a rapidez no serviço e a apresentação apelativa são cruciais. Também pode ser utilizada em cantinas, churrasqueiras e restaurantes de bairro para a manutenção de acompanhamentos ou pratos específicos.

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

- ****Manutenção Ótima da Temperatura:**** Garante que os alimentos são servidos sempre quentes, entre 30°C e 90°C, preservando a sua qualidade.
- ****Exposição Apelativa:**** A superfície de armazenamento inclinada e a iluminação integrada melhoram a visibilidade dos produtos, incentivando a compra.
- ****Versatilidade de Produtos:**** A regulação da largura dos corredores permite adaptar o espaço a diferentes tipos de alimentos, desde hambúrgueres a salgados e outros snacks.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Construção em aço inoxidável pintado com epóxi preto oferece resistência e facilidade de limpeza.
- ****Controlo Preciso:**** O termostato permite um ajuste exato da potência de aquecimento, otimizando o consumo energético e a conservação dos alimentos.

Como se regula a temperatura desta vitrine aquecida?

A temperatura é regulada através de um termostato, que permite ajustar a potência de aquecimento para manter os alimentos entre 30°C e 90°C.

Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição e manutenção de uma variedade de alimentos quentes, como hambúrgueres, salgados, sandes quentes, tostas, e outros snacks de serviço rápido.

Qual a vantagem da superfície de armazenamento inclinada?

A superfície inclinada melhora significativamente a visibilidade dos produtos expostos para o cliente, tornando-os mais apelativos e acessíveis, o que pode impulsionar as vendas.

É fácil de limpar e manter esta vitrine?

Sim, a construção em aço inoxidável pintado com epóxi preto facilita a limpeza diária e a manutenção da higiene, essencial em qualquer ambiente profissional de restauração.

?

Posso ajustar o espaço para diferentes tamanhos de produtos?

Sim, esta vitrine permite a regulação da largura dos corredores, o que oferece flexibilidade para acomodar produtos de diferentes dimensões e formatos de forma organizada.