

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Aquecida Passe-Burger 550mm para Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN552	Modelo:	CBIN552
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN552
EAN	3611630077729
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida com 2 prateleiras independentes para manutenção de temperatura entre 30-90°C. Ideal para hambúrgueres e snacks, com 550mm de largura.

Descricao Completa

Esta vitrine aquecida foi concebida para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, com duas prateleiras independentes e controlo termostático. É uma solução robusta para o serviço de sala, garantindo a qualidade dos produtos antes da entrega ao cliente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Superfície de Armazenamento	Inclinada
Prateleiras Aquecidas	2, por resistência independente
Temperatura	30 °C a 90 °C (sob resistências)
Controlo de Temperatura	Termóstato
Regulação	Largura dos corredores
Potência das Lâmpadas	2 x 30 W
Potência Total	980 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	550 x 707 x 691 mm
Peso	36,5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para hamburgarias, snack-bares, food trucks e roulotes que necessitam de manter sanduíches, hambúrgueres e outros produtos de confeção rápida quentes e prontos a servir. Também adequada para cafés com serviço de refeições ligeiras e cantinas com elevado volume de serviço, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a eficiência e satisfação do cliente.

Vitrine Aquecida — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para diversos tipos de alimentos.
- Duas prateleiras aquecidas independentemente, permitindo maior flexibilidade no armazenamento.
- Superfície de armazenamento inclinada para melhor apresentação e acesso aos produtos.
- Construção em aço inoxidável pintado para durabilidade e fácil limpeza.
- Regulação da largura dos corredores para adaptação a diferentes tamanhos de produtos.

Qual a capacidade de manutenção de temperatura desta vitrine?

Esta vitrine mantém os alimentos a uma temperatura controlada entre 30 °C e 90 °C, ideal para garantir que os produtos permanecem quentes e seguros para consumo.

É possível ajustar a largura dos corredores para diferentes produtos?

Sim, a vitrine permite a regulação da largura dos corredores, o que a torna versátil para acomodar produtos de diferentes dimensões, como hambúrgueres, sanduíches ou outros snacks.

Qual o tipo de aquecimento utilizado nas prateleiras?

As duas prateleiras são aquecidas por resistências elétricas independentes, garantindo uma distribuição uniforme do calor e um controle eficaz da temperatura em cada nível.

Esta vitrine é adequada para exposição em balcão?

Com dimensões de 550 x 707 x 691 mm, esta vitrine é compacta e ideal para ser colocada em balcões de serviço, otimizando o espaço e facilitando o acesso aos produtos.

Qual a voltagem e potência elétrica necessária para este equipamento?

A vitrine opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 980 W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais padrão.