

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 Passe-Burger 550mm - 3 Níveis de Exposição

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN553	Modelo:	CBIN553
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077736

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN553
EAN	3611630077736
Instalação	De Chão
Nº de Níveis	3
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida para manutenção de alimentos quentes, ideal para hambúrgueres e sanduíches. Dispõe de 3 prateleiras aquecidas com termóstato e regulação de largura dos corredores.

Descricao Completa

Mantenha os seus hambúrgueres e outros produtos prontos para servir com esta vitrina aquecida profissional. Com uma construção robusta em aço pintado e controlo de temperatura preciso, é ideal para garantir a máxima qualidade durante o serviço em estabelecimentos de alimentação rápida.

vitrina aquecida — Características Técnicas

Dimensões	L 550 x P 739 x A 952 mm
Peso	51,5 kg
Potência	1470 W / 230 V
Material	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Temperatura	30 °C a 90 °C
Iluminação	3 x 30 W lâmpadas
Superfície de armazenamento	Inclinada com 3 prateleiras aquecidas independentemente
Controlo	Termóstato para regulação de potência de aquecimento e largura dos corredores

Aplicações Profissionais

Ideal para bares de hambúrgueres, snack-bares e roulotes, esta vitrina aquecida assegura que os seus produtos se mantêm na temperatura de serviço ideal. Permite ao gestor de cozinha otimizar o

tempo de resposta durante os picos de serviço, mantendo uma apresentação impecável e a qualidade dos alimentos.

Vitrina Aquecida — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável pintado garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional. As 3 prateleiras com resistências independentes e controle termostático oferecem flexibilidade para aquecer diferentes tipos de produtos simultaneamente, mantendo a temperatura entre 30 °C e 90 °C. A regulação da largura dos corredores permite adaptar o espaço às necessidades específicas de cada estabelecimento, otimizando a exposição e o acesso aos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura desta vitrina aquecida?

A temperatura é regulável entre 30 °C e 90 °C, controlada por termóstato.

Quantas prateleiras aquecidas possui esta vitrina?

Dispõe de 3 prateleiras aquecidas por resistência independente.

Que tipo de materiais são usados na construção?

A estrutura é em aço inoxidável pintado com epóxi preto.

É possível ajustar a apresentação dos produtos?

Sim, a superfície de armazenamento é inclinada e a largura dos corredores é regulável.

Qual a potência total consumida pelo equipamento?

O consumo total é de 1470 W a 230 V.