

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 Passe-Burger 800mm | Manutenção de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN801	Modelo:	CBIN801
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630077743

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN801
EAN	3611630077743
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes para serviço rápido. Vitrine aquecida elétrica de 800mm, temperatura 30-90°C, ideal para take-away e snack-bar.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o fluxo de serviço em ambientes de restauração, esta vitrine aquecida elétrica garante que hambúrgueres e outros alimentos quentes são mantidos na temperatura ideal, prontos a servir a qualquer momento. A sua construção robusta em aço inoxidável e a regulação precisa da temperatura asseguram a qualidade dos produtos e a eficiência operacional.

vitrine aquecida profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável pintado com epóxi preto
Aquecimento	Prateleira aquecida por resistência
Temperatura	30 °C a 90 °C
Controlo	Termóstato para regulação da potência
Funcionalidade	Regulação da largura dos corredores
Potência Lâmpadas	30 W
Potência Total	580 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	800 x 707 x 952 mm
Peso	26 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de um snack-bar ou hamburgueria que necessita de manter uma produção constante de hambúrgueres, sanduíches e outros fritos na temperatura ideal durante o rush do almoço ou jantar. Perfeita também para cozinhas de take-away e food trucks, onde a rapidez do serviço e a manutenção da qualidade dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Esta Vitrine Aquecida Profissional

Esta vitrine destaca-se pela sua versatilidade e controlo de temperatura, permitindo uma gestão eficiente do serviço. A capacidade de ajustar a largura dos corredores adapta-se a diferentes tamanhos de produto, minimizando o desperdício de espaço e otimizando a apresentação. A construção em aço inoxidável com pintura epóxi preta não só oferece durabilidade e resistência à corrosão, mas também um aspeto moderno e profissional, fácil de integrar em qualquer ambiente de balcão.

Perguntas Frequentes

Como se ajusta a largura dos corredores para diferentes produtos?

A largura dos corredores é ajustável manualmente, permitindo configurar o espaço interno da vitrine de acordo com o tamanho dos seus hambúrgueres, sanduíches ou outros produtos, garantindo uma organização eficiente e uma apresentação apelativa.

Qual a temperatura ideal para manter hambúrgueres e sanduíches?

A vitrine permite uma regulação de temperatura entre 30 °C e 90 °C. Para hambúrgueres e sanduíches, uma temperatura entre 60 °C e 70 °C é geralmente ideal para manter a suculência e a segurança alimentar sem secar os produtos.

A limpeza e manutenção da vitrine são complexas?

Graças à sua construção em aço inoxidável e design simples, a limpeza da vitrine é bastante direta. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

Quais os requisitos de instalação para este equipamento?

A vitrine opera com uma voltagem de 230 V e uma potência de 580 W, necessitando apenas de uma tomada elétrica convencional. As suas dimensões de 800x707x952 mm tornam-na

adequada para instalação em bancadas ou balcões de serviço.

Pode ser utilizada para outros tipos de alimentos além de hambúrgueres?

Sim, a vitrine aquecida é versátil e pode ser utilizada para manter uma variedade de alimentos quentes, como batatas fritas, rissóis, folhados ou qualquer outro produto que beneficie de ser mantido a uma temperatura constante para serviço rápido.