

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 800mm para Snacks Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBIN	Modelo:	CBIN
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630038812

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBIN
EAN	3611630038812
Instalação	De Chão
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida profissional com superfície inclinada para exposição de snacks quentes. Regulação de temperatura entre 30 °C e 90 °C e corredores ajustáveis. Ideal para serviço rápido.

Descricao Completa

Esta vitrine aquecida profissional, com 800mm de largura, foi projetada para manter hambúrgueres e outros snacks quentes à temperatura ideal de serviço, garantindo a qualidade e frescura dos produtos em ambientes de restauração rápida.

Características Técnicas

Material	Aço pintado com epóxi
Superfície de Armazenamento	Inclinada
Aquecimento	Prateleira aquecida por resistência independente
Temperatura (sob resistências)	30 °C a 90 °C
Regulação de Potência	Termóstato
Regulação de Largura	Corredores ajustáveis
Potência	1160 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	800 x 640 x 685 mm
Peso	41 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine aquecida é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes prontos a servir, como hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks, pastelarias com confecção e cantinas. É ideal para a exposição e manutenção de hambúrgueres, sandes quentes, tostas e outros snacks que requerem uma temperatura constante para preservar a sua qualidade e sabor.

Vitrine Aquecida – Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C para diversos tipos de snacks.
- Superfície de exposição inclinada para máxima visibilidade dos produtos e fácil acesso.
- Corredores ajustáveis que permitem adaptar a vitrine a diferentes tamanhos de produtos.
- Construção robusta em aço pintado com epóxi, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.
- Controle termostático independente para um aquecimento eficiente e controle energético.

Qual a gama de temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine mantém os alimentos sob as resistências entre 30 °C e 90 °C, ideal para diversos snacks quentes como hambúrgueres e sandes.

É possível ajustar o espaço para diferentes produtos?

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

Qual o material de construção da vitrine?

A vitrine é fabricada em aço pintado com epóxi, um material que confere robustez, durabilidade e facilita a limpeza e manutenção diária.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de estabelecimentos?

É ideal para hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks e cantinas que necessitem de manter produtos quentes e visíveis, prontos a servir com eficiência.

Como é controlada a temperatura de aquecimento?

A temperatura é regulada através de um termóstato, permitindo um controle preciso da potência de aquecimento das resistências para manter os alimentos na temperatura desejada.