

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Aquecida Encastrada 200L Vidro Plano

Informacoes do Produto

SKU:	CSCVCE200L	Modelo:	CVCE200L
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630081979

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CVCE200L
EAN	3611630081979

Descricao Resumida

Vitrine aquecida encastrada de 200L com vidro frontal plano e estrutura em aço inoxidável. Ideal para manter alimentos quentes e apetitosos com controlo de temperatura de 30 °C a 90 °C.

Descricao Completa

vitrine aquecida — Vitrine Encastrada Aquecida — Principais Vantagens

Esta montra aquecida de 200 litros é uma solução de exposição premium para manter os seus alimentos quentes e apetitosos. Concebida para integração perfeita em qualquer balcão ou linha de serviço, a sua estrutura em aço inoxidável robusto garante durabilidade e fácil manutenção. Com controlo de temperatura ajustável entre 30 °C e 90 °C, os seus produtos permanecerão sempre na temperatura ideal para servir. A iluminação LED integrada realça a apresentação dos alimentos, tornando-os ainda mais atraentes para os seus clientes.

Equipada com três prateleiras ajustáveis e um tabuleiro de água para humidificação, esta estufa aquecida evita que os alimentos sequem, mantendo a sua qualidade e frescura por mais tempo. O carregamento pela parte traseira oferece conveniência e otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração rápida. É a escolha ideal para melhorar a oferta de produtos quentes no seu negócio, desde padarias a cafetarias e serviços de catering.

Aplicações

Perfeita para buffets de hotéis que necessitam de manter uma variedade de pratos quentes, ou para snack-bares e pastelarias que desejam exibir e conservar salgados e sobremesas quentes. Também é ideal para restaurantes com serviço de take-away, garantindo que os alimentos chegam ao cliente na temperatura perfeita. Os equipamentos desta gama são muito procurados por estabelecimentos que valorizam a estética e a funcionalidade, como as cozinhas profissionais e as feiras de gastronomia que procuram soluções de exposição versáteis e eficientes.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Vidro frontal	Plano
Intervalo de Temperatura	30 °C a 90 °C

Capacidade	200 litros
Tabuleiro de água	Para humidificar o ar
Enchimento	Parte traseira
Iluminação	LED
Prateleiras	3 ajustáveis
Dimensões da prateleira superior	L 1167 x P 335 mm
Dimensões da prateleira central	L 1167 x P 367 mm
Dimensões da prateleira inferior	L 1167 x P 398 mm
Potência	1800 W
Tensão	230 V
Dimensões Gerais	L 1219 x P 555 x A 685 mm
Peso	60 kg