

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Aquecida de Bancada a Quartzo 160L 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE233733	<b>Modelo:</b>	HE233733
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369233733

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE233733
<b>EAN</b>	8711369233733

## Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada a quartzo de 160L para manter alimentos quentes. Design elegante, ideal para exposição em cafés e snack-bares.

## Descricao Completa

Concebida para manter os seus produtos quentes e apetitosos, esta vitrine aquecida de bancada com 160 litros de capacidade assegura uma exposição impecável. O aquecimento a quartzo proporciona uma distribuição de calor eficiente e uniforme, essencial para o serviço contínuo em ambientes de restauração rápida e pastelaria.

### vitrine aquecida de bancada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Capacidade</b>	160 Litros
<b>Tensão</b>	230V
<b>Potência</b>	1500W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	885x570x680mm
<b>Peso Líquido</b>	44,895 Kg
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Intervalo de Temperatura</b>	30 a 90°C
<b>Prateleiras</b>	3, cromadas, ajustáveis em altura

## Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou pastelaria, esta vitrine é ideal para manter e apresentar rissóis, folhados ou outros salgados quentes durante o rush do almoço. O gestor de um pequeno restaurante de ementa diária pode utilizá-la para exibir pratos do dia, otimizando o fluxo de serviço. É igualmente adequada para take-aways ou cantinas empresariais de menor escala, onde a manutenção da temperatura e a visibilidade dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente e a rotação de stock.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene profissional. O vidro frontal curvo e o vidro duplo não só garantem uma estética apelativa, mas também uma excelente retenção térmica, reduzindo o consumo energético. As luzes LED superiores realçam a frescura dos produtos, enquanto as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade máxima na apresentação, permitindo adaptar o expositor a diferentes tipos e tamanhos de alimentos, desde a mise en place matinal até ao serviço contínuo. O controlador digital e o visor de temperatura facilitam o controlo preciso do calor, crucial para a qualidade dos alimentos.

## Perguntas Frequentes

### Qual a melhor forma de limpar esta vitrine aquecida?

Para uma limpeza eficaz, utilize um pano macio e um detergente suave, não abrasivo, para as superfícies de vidro e aço inoxidável. As prateleiras cromadas podem ser removidas e lavadas separadamente com água e detergente. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza.

### Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para manter e exibir uma variedade de alimentos quentes, como salgados (rissóis, coxinhas), sandes, bolos quentes, quiches ou outros pratos que beneficiem de uma temperatura de serviço entre 30 a 90°C. É perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de manter a comida pronta a consumir.

### É possível ajustar a altura das prateleiras?

?

Sim, as três prateleiras cromadas são totalmente ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite-lhe adaptar o espaço interno da vitrine para acomodar diferentes tamanhos de produtos ou criar layouts de exposição variados, otimizando a apresentação visual dos seus artigos.

#### **Qual a profundidade desta vitrine para instalação em bancada?**

Esta vitrine tem uma profundidade de 570mm (57cm), tornando-a ideal para instalação em bancadas de cozinhas profissionais, bares ou áreas de serviço com espaço limitado. As suas dimensões compactas permitem uma integração eficiente sem comprometer a capacidade de exposição.

#### **Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?**

Sim, a vitrine é construída em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua higiene e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar. O controlo preciso de temperatura entre 30 a 90°C ajuda a manter os alimentos em condições adequadas de serviço.