

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrina Refrigerada de Pastelaria 120cm, 515L

Informações do Produto

SKU:	EU3145	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Vitrina refrigerada profissional de 515L com 120cm de largura, ideal para pastelarias. Design elegante, refrigeração ventilada e vidro anti-condensação.

Descrição Completa

Vitrina Refrigerada de Pastelaria — Destaque os Seus Produtos com Elegância e Eficiência

No competitivo setor da restauração e hotelaria, a apresentação é crucial. Esta vitrina refrigerada de pastelaria foi projetada para combinar funcionalidade superior com um design sofisticado, garantindo que os seus doces, bolos e sobremesas sejam exibidos da melhor forma possível, mantendo-os frescos e apelativos para os seus clientes. O seu desempenho fiável e a construção robusta fazem dela uma escolha inteligente para qualquer negócio que preze pela qualidade e pela estética.

Equipada com tecnologia de refrigeração ventilada, assegura uma distribuição uniforme do frio, eliminando pontos quentes e preservando a integridade dos seus produtos por mais tempo. O vidro frontal aquecido com dupla camada isolante é uma característica distintiva que previne a condensação, oferecendo sempre uma visibilidade cristalina. Invista na excelência para o seu café ou pastelaria, garantindo operações sem interrupções e uma apresentação impecável que cativa a

clientela. Os estantes ajustáveis e as portas corrediças traseiras foram pensados para otimizar o fluxo de trabalho da sua equipa!

Aplicações

Esta vitrina é ideal para pastelarias, confeitarias, cafés, hotéis, restaurantes e qualquer estabelecimento que necessite expor produtos de pastelaria, sobremesas ou sanduíches em ambiente refrigerado. Perfeita para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de café movimentados ou áreas de serviço em restaurantes gourmet, onde a qualidade e a apresentação dos alimentos frios são uma prioridade.

Características Técnicas

Exterior	Aço inoxidável 201
Interior	Aço inoxidável 201 (base com acabamento espelhado)
Vidro Frontal	Aquecido, com dupla camada isolante (anti-condensação)
Portas	Corrediças na parte posterior
Estantes	2 ajustáveis
Cor da Caixa	Branco
Capacidade	515 litros
Amplitude de Temperatura	+2°C a +12°C (ajustável por controlador digital)
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Descongelação	Automática
Dimensões (L x P x A)	1200 x 730 x 1200 mm
Potência	670W
Tensão de Alimentação	220-240V AC / 50Hz
Gás Refrigerante	R134a
Número de Rodas	4 (móveis)
Compressor	SECOP

Evaporador	Tubo de cobre
Condensador	Exterior
Reserva de Frio	Não aplicável (não mantém o frio em caso de apagão)

Perguntas Frequentes

1. Posso ajustar a temperatura da vitrina?

Sim, a vitrina possui um controlador digital que permite ajustar a temperatura entre +2°C e +12°C, adaptando-se às necessidades específicas dos seus produtos.

2. O vidro frontal aquece?

Sim, o vidro frontal é aquecido e possui dupla camada isolante, o que o torna anti-condensação e garante uma visibilidade perfeita dos produtos. Não terá de se preocupar com vidros embaciados.

3. É fácil de mover a vitrina?

Sim, o equipamento está equipado com 4 rodas móveis, facilitando o seu posicionamento e deslocação dentro do estabelecimento conforme a necessidade. A sua equipa vai agradecer!

4. A vitrina possui iluminação interna?

A iluminação não é especificada, mas o design inclui acabamentos em aço inoxidável e uma base espelhada no interior para realçar os produtos de forma natural. Poderá instalar sistemas de iluminação LED adicionais, se assim o desejar.

5. Em caso de falha de energia, o equipamento mantém o frio?

Não, esta vitrina não possui reserva de frio, o que significa que não mantém a temperatura em caso de corte de energia. Recomendamos a monitorização de produtos perecíveis em cenários de instabilidade elétrica.