

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



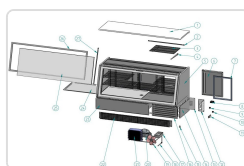
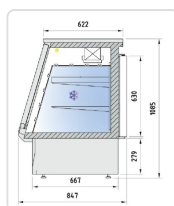
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Profissional com Vidro Abatível 1300mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUVCC-9-13	Modelo:	VCC-9-13
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	VCC-9-13

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional com 1300mm de largura, vidro frontal abatível e iluminação LED. Ideal para pastelarias e cafés, com construção em aço inox e controlo digital.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada – Vantagens Essenciais para o seu Negócio

Pensada para a excelência em ambientes profissionais, esta vitrine refrigerada combina design robusto com funcionalidade superior para exibir os seus produtos frescos da melhor forma. Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304, tanto no exterior como no interior, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha ou espaço comercial. O seu sistema de vidro frontal abatível oferece conveniência inigualável para o reabastecimento e manutenção, enquanto a iluminação LED realça a qualidade dos seus artigos, tornando-os mais apelativos para os clientes. A refrigeração estática, com evaporador anticorrosão, assegura uma conservação homogénea e eficiente, mantendo os alimentos sempre em condições ideais.

A sustentabilidade e a eficiência energética são pilares deste equipamento. Com isolamento em poliuretano de alta densidade e um controlo digital que gere de forma inteligente a temperatura e os descongelações, esta vitrine minimiza o consumo de energia e o impacto ambiental, apresentando um baixo GWP (Potencial de Aquecimento Global) e zero efeito ODP (Potencial de Depleção de Ozono). As portas traseiras, ergonómicas e com sistema de fecho automático e magnético, facilitam o trabalho da sua equipa, mantendo-se abertas apenas quando necessário para otimizar a climatização interna. Este é o investimento certo para a sua pastelaria, cafetaria ou take-away que exige fiabilidade e uma apresentação impecável.

Aplicações

Esta vitrine é ideal para:

- Exposição de sobremesas e pastelaria em cafetarias de hotel.
- Conservação e apresentação de tapas em bares de alto tráfego.
- Exibição de pratos frios em refeitórios e buffets empresariais.
- Manutenção de produtos frescos em delicatessens e charcutarias.
- Apresentação de sandes e bebidas em estabelecimentos de take-away.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção Exterior	Aço Inox AISI-304
Construção Interior	Aço Inox AISI-304
Portas Traseiras	Fecho automático e burlete magnético (permanece aberta >90°)
Contrapuerta	Inox embutido
Pés	Reguláveis em altura
Iluminação	LEDs interior
Estantes	Aço plastificado
Frontal	Abatível, cristal duplo sobre estrutura de alumínio anodizado
Evaporador	Estático com revestimento anticorrosão
Unidade Condensadora	Ventilada
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m ³ , baixo GWP e zero ODP
Controlo	Digital de temperatura e descongelações
Classe Climática	4 (30°C 55% H.R.)
Chassis	Aço com acabamento epóxi