

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrina Mural Refrigerada para Tapas em Inox 2000mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUVMI-2000	<b>Modelo:</b>	VMI-2000
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	VMI-2000

### Descricao Resumida

Vitrina mural refrigerada em aço inoxidável para tapas, 2000mm C. Refrigeração estática, termostato digital e iluminação. Ideal para bares e restaurantes.

## Descrição Completa

### vitrina mural refrigerada — Vitrina de Tapas VMI-2000 — Vantagens Profissionais

Equipe o seu estabelecimento com uma vitrina mural refrigerada VMI-2000 em aço inoxidável, a solução ideal para a exposição perfeita de tapas e petiscos. Concebida para otimizar o espaço e destacar a frescura dos seus produtos, esta vitrina combina funcionalidade superior com um design elegante. A sua construção robusta garante durabilidade, enquanto o sistema de refrigeração estática mantém os alimentos na temperatura ideal, prolongando a sua vida útil e realçando o seu apelo visual para os clientes.

Com um espelho interior e iluminação integrada, cada iguaria é apresentada de forma impecável, convidando à degustação. O controlo de temperatura e descongelação por termostato digital assegura uma gestão precisa e eficiente, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade para o seu restaurante ou bar. Invista numa peça de equipamento que eleva a apresentação e conservação das suas especialidades, garantindo a satisfação dos seus clientes e o sucesso do seu negócio.

### Aplicações Versáteis

Esta vitrina mural refrigerada é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos alimentares. É ideal para bares de tapas que procuram apresentar as suas criações de forma apelativa e conservá-las frescas durante todo o serviço. Em restaurantes movimentados, pode ser utilizada para exibir entradas frias ou sobremesas individuais. Cafetarias e pastelarias beneficiarão da sua capacidade de mostrar produtos de charcutaria ou sanduíches gourmet, mantendo-os sempre visíveis e apetitosos para a clientela. Também é uma excelente opção para áreas de buffet em hotéis, onde a apresentação elegante e a conservação eficaz são cruciais.

### Características Técnicas

Exterior e Interior	Aço Inoxidável AISI 304
Traseira	Chapa Galvanizada

<b>Isolamento</b>	Poliuretano expandido
<b>Controlo de Temperatura e Descongelação</b>	Termostato Digital
<b>Indicador de Funcionamento</b>	Interruptor geral com indicador
<b>Sistema de Evaporação</b>	Bandeja evaporativa em aço inoxidável
<b>Iluminação</b>	Espelho interior com iluminação
<b>Tipo de Refrigeração</b>	Estática
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	2000x580x1000mm
<b>Prateleiras</b>	1 estante