

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



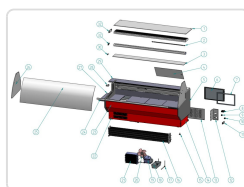
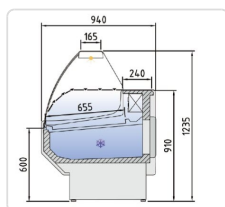
Hotelequip.pt

Vitrina Expositora Refrigerada 1500mm com Cristal Curvo

Informacoes do Produto

SKU:	EUVED-9-15-C	Modelo:	VED-9-15-C
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	VED-9-15-C

Descricao Resumida

Vitrina expositora refrigerada VED-9-15-C com 1500mm, cristal curvo frontal e acabamento em preto. Ideal para pastelarias, charcutarias e bares.

Descricao Completa

vitrina expositora refrigerada — Vitrina Refrigerada VED-9-15-C — Destaque e Conservação Profissional

Procura uma solução elegante e eficiente para expor os seus produtos refrigerados? A Vitrina Expositora Refrigerada VED-9-15-C, com o seu design de cristal curvo e acabamento frontal em preto, é a escolha ideal para o seu estabelecimento. Este equipamento profissional não só garante uma conservação ótima dos alimentos, como também os apresenta de forma apelativa, impulsionando as suas vendas e melhorando a experiência do cliente. A durabilidade e a tecnologia de refrigeração avançada asseguram um desempenho fiável, essencial para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e as áreas de serviço.

Aplicações Versáteis para o seu Negócio

Esta vitrina expositora é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos comerciais. No seu bar ou pastelaria, pode expor doces, sanduíches e bebidas frescas, mantendo-os à temperatura ideal. Em charcutarias, é excelente para apresentar queijos e enchidos, realçando a qualidade dos produtos. Cafetarias e restaurantes podem beneficiar do seu design para uma exposição convidativa de sobremesas e pratos frios, enquanto hotéis podem utilizá-la em buffets para servir pequenas porções em eventos ou durante o pequeno-almoço, garantindo sempre a frescura e a segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Acabamento Exterior	Chapa de aço pré-pintada (preto)
Acabamento Interior	Chapa de aço pré-pintada

Característica	Detalhe
Plano de Exposição e Proteção Evaporador	Chapa com acabamento epóxi
Costados	40 mm em poliestireno injetado
Encimera	Aço inoxidável
Perfilaria	Alumínio lacado
Estante Intermédia	Cristal (opcional)
Cristal Frontal	Temperado e abatível (duas versões disponíveis)
Iluminação Padrão	LED (na encimera superior)
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 Kg/m ³ , baixo GWP e zero efeito ODP
Reserva Refrigerada	Com portas, espaço 440x270 mm
Evaporador	Estático
Condensação	Ventilada
Controlo de Temperatura	Eletrónico
Indicador de Temperatura	Sim
Descongelação	Automática
Classe Climática	4 (30°C 55% <i>Hr</i>) regime M1 segundo UNE-EN ISO 23953-2
Chassi	Aço com acabamento epóxi
Evaporação	Automática de série