

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

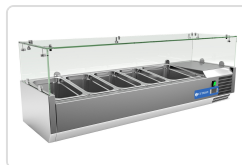
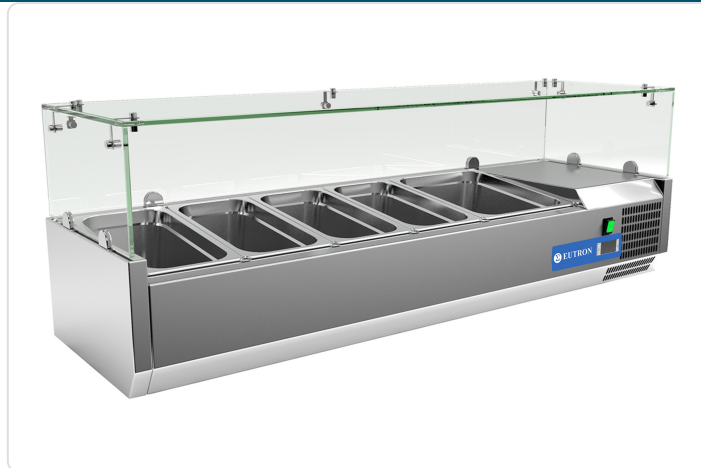


## Vitrine de Ingredientes Refrigerada 1400mm 5 GN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3075V	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Vitrine de ingredientes refrigerada de 1400mm com capacidade para 5 cubas GN. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e pizzarias.

### Vitrine ingredientes refrigerada — Vitrine Refrigerada para Ingredientes — Principais Vantagens

Equipe o seu negócio de hotelaria, como o seu restaurante ou pizzaria, com a nossa vitrine de frio para ingredientes de alta qualidade, um equipamento essencial para manter os seus produtos frescos e visíveis. Esta vitrine foi concebida para otimizar o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, garantindo a conservação ideal de uma vasta gama de ingredientes como vegetais, queijos e charcutaria. O seu design robusto e a tecnologia de refrigeração por placa fria asseguram um desempenho fiável, crucial para manter os standards de higiene e qualidade alimentar.

Além da sua funcionalidade superior, esta expositor de frio integra-se perfeitamente em ambientes de alto tráfego, como estabelecimentos de restauração rápida ou take-away. Com capacidade para cubas Gastronorm e controlo eletrónico de temperatura de fácil leitura, permite-lhe gerir o inventário de forma prática e rápida. A automatização do descongelamento minimiza a necessidade de intervenção manual, libertando a sua equipa para se focar no serviço ao cliente. Invista num equipamento que eleva a apresentação dos seus pratos e a eficiência operacional.

### Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeitamente adequada para:

- Pizzarias e restaurantes italianos, para a exposição e fácil acesso a ingredientes frescos para pizzas e pastas.
- Snack-bares e estabelecimentos de comida rápida, para a preparação ágil de sanduíches, saladas e outros pratos.
- Cozinhas de hotel e buffets, garantindo que os ingredientes para preparações à vista do cliente se mantêm na temperatura ideal.
- Cafetarias e pastelarias, para a conservação de recheios e condimentos para doces e salgados.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade de cubas	4 cubas GN 1/3 + 1 cuba GN 1/2 (profundidade 150 mm)
Grupo frigorífico	Incorporado
Comando	Interruptor luminoso de marcha-paragem

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Refrigeração	Placa fria
Controlo de temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Inclui cubas/tampas	Não
Dimensões (LxPxA)	1400x395x440mm