

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Refrigerada para Pastelaria Vidro Curvo 1500mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU6033	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro curvo de 1500mm, ideal para expor doces e salgados. Inclui iluminação LED e 2 estantes ajustáveis.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de frio para pastelaria com vidro curvo, de 1500mm de largura, é a solução perfeita para exibir os seus produtos aos clientes. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e vidro elegante, esta vitrine refrigerada não só conserva os seus produtos na temperatura ideal, mas também os apresenta de forma apelativa. A iluminação LED realça a qualidade e o aspeto dos doces, bolos e salgados, incentivando a compra impulsiva e aumentando as suas vendas.

O design inteligente inclui portas de correr traseiras que facilitam o acesso para reposição e limpeza, tornando o dia a dia na sua pastelaria muito mais eficiente. Com dois estantes ajustáveis, tem a flexibilidade de organizar os seus artigos de acordo com as suas necessidades, otimizando o espaço de exposição. O sistema de refrigeração de circulação de ar forçado garante uma distribuição uniforme da temperatura em todo o expositor de pastelaria, mantendo os seus produtos frescos por mais tempo.

Para além disso, a descongelagem automática e o termostato digital garantem um controlo preciso da temperatura e uma manutenção simplificada, poupando tempo e esforço à sua equipa. A condensação ventilada e o gás refrigerante R290 asseguram um funcionamento eficiente e amigo do ambiente, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. Este equipamento de frio é um investimento duradouro para qualquer estabelecimento de restauração, desde pastelarias a cafés e hotéis.

### Aplicações

Ideal para pastelarias que pretendem exibir uma vasta gama de bolos de forma organizada e sob refrigeração. Perfeita para padarias que comercializam produtos frescos que necessitam de uma temperatura controlada.

Fantástica para cafetarias e snack-bares que procuram um balcão refrigerado elegante para expor sandes, saladas e sobremesas, mantendo-os sempre visíveis e apetecíveis para os clientes.

Essencial em hotéis e buffets para a apresentação de sobremesas frescas e produtos de pequeno-almoço que requerem conservação a frio, garantindo a satisfação dos hóspedes.

Sugerida para gelatarias e lojas de guloseimas que também vendem bolos e outros doces refrigerados, complementando a oferta de produtos e maximizando os lucros.

## Características Técnicas

<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável e vidro
<b>Portas</b>	Corrediças traseiras
<b>Estantes</b>	2 ajustáveis
<b>Iluminação</b>	LED interior
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Termóstato</b>	Digital
<b>Sistema de Evaporação</b>	Forçada
<b>Condensação</b>	Ventilada
<b>Capacidade</b>	515 litros
<b>Potência</b>	720 W
<b>Temperatura</b>	+2°C a +8°C
<b>Tensão</b>	220-240V AC / 50Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1500 x 660 x 1200 mm