

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 Expositora de Pastelaria 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6034	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com 900mm de largura. Ideal para exposição de bolos e doces em cafés e restaurantes. Iluminação LED.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada é uma solução elegante e funcional para a exposição de produtos de pastelaria e similares. O seu design com estrutura em aço inoxidável e vidro garante durabilidade e uma apresentação visual apelativa, ideal para qualquer estabelecimento que pretenda destacar os seus produtos frescos. Com iluminação LED integrada, cada item é valorizado, captando a atenção dos seus clientes. É o expositor refrigerado perfeito para dar um toque de sofisticação ao seu negócio.

Aplicações

Desenvolvida para otimizar a exposição e conservação de alimentos, esta vitrine de frio é ideal para pastelarias, confeitarias, cafetarias e hotéis. Permite a organização eficiente de bolos, doces, sanduíches e outras iguarias, mantendo a temperatura ideal e garantindo a frescura dos produtos para consumo imediato. As portas corredeiras traseiras facilitam o acesso para reposição e atendimento, tornando-a prática para o dia a dia numa cafetaria movimentada ou num serviço de buffet.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e cristal
Portas	Corredeiras traseiras
Prateleiras	2 ajustáveis
Iluminação	LED interior
Capacidade	380 litros
Potência	600 W
Temperatura	+2°C a +8°C

Tensão	220-240V AC / 50Hz
Gás refrigerante	R290
Dimensões (mm)	900 x 660 x 1.200
Circulação de ar	Forçada
Descongelação	Automática
Controlo de Temperatura	Digital
Termostato	Digital
Sistema de Evaporação	Forçada
Condensação	Ventilada