

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



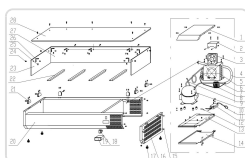
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Ingredientes 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3076V	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 1500mm, ideal para conservar e exibir ingredientes. Capacidade para 6 cubas GN (5xGN 1/3 + 1xGN 1/2).

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para otimizar a apresentação e conservação dos seus ingredientes, esta vitrine refrigerada é a solução ideal para qualquer cozinha profissional ou balcão de serviço. Com um design elegante e funcional, este expositor de frio integra-se harmoniosamente em ambientes de restauração, cafetarias e snack-bares, garantindo que os seus produtos se mantêm frescos e visíveis para os clientes. A refrigeração por placa fria assegura uma temperatura estável, crucial para a qualidade dos alimentos, enquanto o controlo eletrónico com visor digital permite uma gestão precisa.

A sua construção robusta e a capacidade para múltiplas cubas gastronorm tornam esta unidade versátil e eficiente. É o elemento perfeito para complementar as bancadas refrigeradas, criando um posto de trabalho completo e organizado. Um equipamento de frio como este melhora a eficiência do serviço, permitindo acesso rápido aos ingredientes e reduzindo o desperdício, essenciais para a rentabilidade do seu negócio.

Aplicações

Este expositor refrigerado é indispensável em diversos setores da hotelaria e restauração:

- Em restaurantes, para manter ingredientes de saladas, sanduíches ou bases de pizza sempre à mão e frescos na linha de preparação.
- Em pastelarias, para exibir coberturas e recheios delicados, assegurando a sua conservação.
- Em cafetarias e snack-bares, como balcão de frio para expor toppings de crepes, iogurtes ou sumos de fruta frescos.
- Em cozinhas profissionais com intenso volume de trabalho, onde a organização e a rápida acessibilidade aos ingredientes são cruciais.
- Em áreas de buffet, para manter pequenas porções refrigeradas e disponíveis para os clientes de forma higiénica e convidativa.

Características Técnicas

Característica**Detalhe Técnico**

Capacidade	6 cubas (5 x GN 1/3 + 1 x GN 1/2) profundidade 150 mm (não incluídas)
Grupo Frigorífico	Incorporado
Refrigeração	Placa fria
Controlo de Temperatura	Eletrónico com visor digital
Descongelação	Automática
Indicador de Funcionamento	Interruptor luminoso
Dimensões	1500x395x440mm