

# 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 Garrafas 2500x600mm Inox

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUVB-2500	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada industrial de 2500x600x1060mm, ideal para bares e restaurantes. Construção em inox AISI 304 com termostato digital e 2 prateleiras.

### Descricao Completa

## Vitrine refrigerada garrafas — Vitrine de Refrigeração – Principais Vantagens

---

Concebida para a conservação e exposição de garrafas, esta vitrine refrigerada apresenta um design robusto e eficiente. O seu sistema de refrigeração estático garante uma distribuição homogênia da temperatura, mantendo as suas bebidas perfeitamente frescas. É um equipamento fundamental para otimizar o serviço em qualquer estabelecimento de restauração, bar ou cafetaria.

A construção integral em aço inoxidável AISI 304 não só lhe confere durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza e manutenção. A incorporação de um termostato digital proporciona controlo preciso, assegurando a temperatura ideal e minimizando o consumo energético. Inclui dois níveis de prateleiras ajustáveis, maximizando o espaço de arrumação disponível.

### Aplicações Profissionais

---

Esta unidade de frio é ideal para hotéis, restaurantes, pastelarias e qualquer negócio que necessite de manter garrafas de bebidas a uma temperatura constante e visível para os clientes. A sua ampla dimensão adapta-se a diferentes espaços, promovendo a apresentação organizada e acessível dos produtos.

O sistema de refrigeração estático torna-o particularmente adequado para bebidas que não exigem forte ventilação, preservando as suas qualidades. Integra-se facilmente em ambientes de trabalho intensivo, garantindo fiabilidade e desempenho contínuo ao longo do dia.

### Características Técnicas

---

<b>Material Exterior e Interior</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Isolamento</b>	Poliuretano expandido
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato digital com descongelação automática
<b>Indicador de Funcionamento</b>	Interruptor geral com luz indicadora
<b>Bandeja Evaporativa</b>	Aço inoxidável
<b>Estantes Interiores</b>	2 níveis
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Estático
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2500x600x1060mm

### Perguntas Frequentes

---

**Qual a importância do isolamento em poliuretano expandido?**

O isolamento em poliuretano expandido oferece elevada eficiência térmica, minimizando a perda de frio e contribuindo para um menor consumo de energia, o que é crucial para a sustentabilidade e economia do seu negócio.

**Como o termostato digital auxilia na gestão do equipamento?**

O termostato digital permite um controlo preciso da temperatura interna, assegurando que as bebidas são mantidas nas condições ideais de refrigeração e preservando a sua qualidade. Facilita também a monitorização e ajuste conforme as necessidades do estabelecimento.

**Quais os benefícios de ter o interior e exterior em aço inoxidável AISI 304?**

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e durável, garantindo uma longa vida útil ao equipamento. Além disso, a sua superfície lisa é fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas.

**Qual a vantagem de dois níveis de prateleiras interiores?**

Os dois níveis de prateleiras interiores proporcionam flexibilidade no armazenamento e organização dos produtos, permitindo otimizar o espaço e apresentar uma maior variedade de bebidas de forma atrativa e acessível aos clientes.

**O sistema de refrigeração estático é adequado para todos os tipos de bebidas?**

O sistema de refrigeração estático é ideal para a maioria das bebidas, pois mantém uma temperatura consistente sem a circulação forçada de ar, o que pode secar ou alterar a qualidade de certos produtos. É particularmente eficaz para garrafas que não necessitam de ventilação intensa.