

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas 2 Níveis

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO13488 | Modelo: | 13488 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 13488 |

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com 2 níveis e portas deslizantes. Ideal para tapas e petiscos, mantém a frescura e visibilidade.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão foi concebida para exibir tapas e petiscos a uma temperatura ideal, garantindo a sua frescura e apelatividade visual. Com duas alturas, permite uma organização eficiente do espaço de exposição, maximizando a quantidade de produtos disponíveis para os seus clientes. O design elegante, em cor preta, e os acabamentos em vidro temperado de segurança conferem um toque de sofisticação ao seu estabelecimento, enquanto o controlo eletrónico de temperatura assegura a conservação perfeita dos alimentos. As portas deslizantes metálicas facilitam o acesso e a manutenção, tornando-a numa solução prática e de elevado desempenho para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Um display refrigerado como este é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria. É a escolha perfeita para restaurantes que servem tapas, bares com secção de petiscos, cafetarias que oferecem salgados frios, e até mesmo para hotéis que desejam apresentar pequenas porções de entradas ou sobremesas em áreas de buffet. A sua construção robusta e funcionalidade de refrigeração precisa garantem que os alimentos sejam mantidos em condições ótimas, contribuindo para a satisfação do cliente e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|---|
| Altura | 2 níveis |
| Cor | Preto |
| Portas | Corrediças metálicas |
| Vidro | Temperado de segurança |
| Controlo de Temperatura | Termostato eletrónico digital com leitura constante e descongelação |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|---|
| Perfil | Sanitário para limpeza das guias |
| Iluminação | LED impermeável LUZ FRIA proteção IP 65 DC 12V 6000 K |
| Condensador | LU-VE |
| Evaporador Interior | Cobre 1/4 espessura 0.8 mm |
| Apoio da Base | Cinta adesiva de malha e tira de chapa Inox soldada |
| Bandeja Interior | Chapa de Aço Inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura |
| Injetado Interior | Poliuretano livre de CFS de 5 cm |
| Compressor | Hermético alta temperatura |
| Refrigerante | R290 |
| Bandejas/Pratos | Incluídos |
| Capacidade de Pratos | 1.5 unidades |
| Carga de Gás | 30 g |
| Potência | 343 W |
| Voltagem/Frequência | 220-240 V / 50 Hz |
| Temperatura de Trabalho | +1 ? / +5 ? |
| Dimensões (L x P x A) | 1216 x 410 x 330 mm |
| Peso Líquido | 40 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine foi projetada para acomodar até 1.5 unidades de bandejas ou pratos, otimizando o espaço para a exposição de tapas e outros alimentos, e vem com as bandejas incluídas para sua conveniência.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a vitrine possui um perfil sanitário que facilita a limpeza das guias corredeiras e é construída com chapa de aço inoxidável AISI 304 na bandeja interior, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada através de um termostato eletrónico digital com leitura constante, permitindo um ajuste preciso entre +1 °C e +5 °C, e inclui ainda função de descongelação automática para maior praticidade.

A iluminação é eficiente e duradoura?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED impermeável de LUZ FRIA, com proteção IP 65 e uma temperatura de cor de 6000 K, que realça os seus produtos e oferece uma longa vida útil com baixo consumo energético.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

É perfeita para restaurantes, bares de tapas, cafetarias e hotéis que necessitam de uma solução eficaz para expor alimentos refrigerados, mantendo-os frescos e apetitosos para os seus clientes, adaptando-se às necessidades do seu espaço comercial.