

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine de Pastelaria Refrigerada – Modelo SNELLE 751 GBT

Informacoes do Produto

SKU:	TF66582	Modelo:	DISPLAY CABINET SNELLE 751 GBT
Marca:	N/D	EAN:	5708181749101

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	DISPLAY CABINET SNELLE 751 GBT
EAN	5708181749101

Descricao Resumida

Apresente os seus doces e sobremesas de forma impecável. Esta vitrine de pastelaria combina design elegante com refrigeração eficiente para o seu negócio.

Descricao Completa

Concebida para realçar a beleza dos seus doces e sobremesas, a vitrine de pastelaria SNELLE 751 GBT garante uma apresentação impecável e a conservação ideal dos seus produtos. Este expositor refrigerado é a solução perfeita para qualquer estabelecimento que pretenda combinar estética sofisticada com funcionalidade de refrigeração de alto desempenho. Mantenha bolos, tartes e outras iguarias na temperatura perfeita, prolongando a sua frescura e apelando visualmente aos seus clientes. É um investimento que eleva a experiência de compra e a eficiência operacional.

Vitrine de Pastelaria — Características Técnicas

Peso bruto	279 kg
Peso líquido	269 kg
GTIN / EAN	5708181749101
Carga de contentor de 40 pés	27 pçs

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias de bairro, cafés movimentados, restaurantes com oferta de sobremesas gourmet e buffets de hotel, a vitrine de pastelaria SNELLE 751 GBT integra-se harmoniosamente em qualquer ambiente. A sua capacidade de exposição otimizada torna-a indispensável para quem procura realçar a qualidade e variedade dos seus produtos de confeitaria, desde bolos de aniversário a pequenos folhados. Garante a conformidade com as normas de segurança alimentar, essencial para o sucesso do seu negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher a vitrine de pastelaria SNELLE 751 GBT significa optar por um equipamento que prioriza a durabilidade e a performance. Com uma construção robusta e um design pensado para a utilização

intensiva, esta montra refrigerada foi desenvolvida para suportar as exigências diárias de uma cozinha profissional, mantendo o seu aspeto e funcionalidade ao longo do tempo. Representa uma aquisição inteligente para gestores que procuram reduzir custos de manutenção e maximizar a atratividade do seu produto.

Perguntas Frequentes

Como garantir a melhor apresentação visual dos produtos nesta vitrine??

A iluminação interna adequada e a disposição estratégica dos produtos são cruciais. Utilize prateleiras ajustáveis e limpe regularmente o vidro para maximizar o apelo visual e convidar os clientes à compra.

Qual a temperatura ideal de funcionamento para conservação de pastelaria??

Para a maioria dos produtos de pastelaria, uma temperatura entre +2°C e +8°C é ideal para preservar a frescura e a textura. Verifique sempre as recomendações específicas para os seus doces.

Que cuidados de limpeza e manutenção são necessários para a vitrine??

Limpe diariamente as superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente suave. A descongelação regular e a verificação das borrachas da porta garantem a eficiência do sistema de refrigeração.

Esta vitrine é adequada para um espaço com elevada rotação de produtos??

Sim, a vitrine SNELLE 751 GBT é concebida para resistir a um uso contínuo, sendo robusta para o ambiente de um estabelecimento com alta procura e constante reabastecimento de stock.

Quais as considerações de espaço e instalação para este expositor refrigerado??

Considere as dimensões do equipamento (peso bruto 279 kg) e garanta espaço suficiente para a circulação de ar em volta do sistema de refrigeração. Recomenda-se instalação por técnico qualificado para otimizar o desempenho.