

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



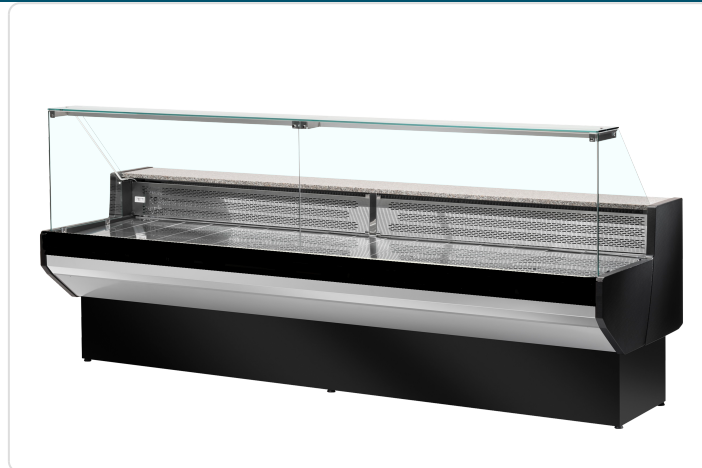
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150 - 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF66500	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada PATAGONIA 150 (1500mm) para conservação eficiente de alimentos e bebidas. Ideal para exposição em restaurantes e cafés.

Descricao Completa

A **Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150** é um equipamento essencial para qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração que necessite de expor produtos frescos de forma apelativa e higiênica. Com um design moderno e dimensões de 1500 x 910 x 1290 mm, esta unidade expositora garante uma conservação ótima entre +2 a +4 °C, ideal para saladas, sobremesas, bebidas ou produtos de charcutaria, mantendo a qualidade e o sabor intactos para os seus clientes. O seu sistema de refrigeração eficiente e luz interior LED destacam a oferta, convidando à compra.

Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	/ /
Gama de temperaturas	+2 a +4 °C
Classe climática	3
Dimensão externa (LxPxA)	1500 x 910 x 1290 mm
Peso bruto / líquido	207 / 165 kg
Refrigerante	R290
Classe de energia	F
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181749873
Luz interior	LED
Carga de refrigerante	100 g
Ambiente máximo	+25°C, 60% RH

Aplicações Profissionais

Concebida para a dinâmica de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, snack-bares e hotéis, esta vitrine refrigerada é perfeita para a exposição de pratos frios preparados, sobremesas tentadoras, bebidas frescas ou uma seleção de queijos e charcutaria. A sua visibilidade panorâmica

e iluminação LED valorizam cada produto, impulsionando vendas por impulso. É uma solução robusta e fiável para manter a cadeia de frio, essencial em qualquer cozinha profissional ou área de serviço ao público, suportando o ritmo de um serviço contínuo durante o horário de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha da Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150 traduz-se em benefícios diretos para o seu negócio. Além de otimizar a apresentação dos seus produtos, a temperatura controlada de +2 a +4 °C assegura a frescura e a conformidade com as normas HACCP, minimizando o desperdício. O design intuitivo e a construção pensada para ambientes profissionais garantem durabilidade e facilidade de integração no seu espaço, contribuindo para uma operação mais fluida e um aumento da satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a manutenção e limpeza da Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150??

A limpeza diária deve focar-se nas superfícies internas e externas com detergentes neutros e panos macios. É crucial verificar regularmente o sistema de drenagem e garantir que o condensador está livre de obstruções para manter a eficiência da refrigeração.

Qual o consumo energético da Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150??

Esta vitrine tem uma classe de energia F, indicando o seu nível de eficiência. Embora os valores exatos de consumo variem com o uso e o ambiente, é um equipamento concebido para operar de forma económica dentro da sua categoria.

É possível ajustar a temperatura nesta vitrine para diferentes tipos de produtos??

A Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150 opera numa gama de temperaturas de +2 a +4 °C, otimizada para a conservação de uma vasta gama de produtos refrigerados. Esta gama fixa é ideal para manter a consistência na frescura dos seus itens.

Quais as dimensões da Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150??

Esta vitrine possui dimensões externas de 1500 mm (largura) x 910 mm (profundidade) x 1290 mm (altura), oferecendo um espaço considerável para exposição sem ocupar excessivamente a área de serviço.

Que tipo de gás refrigerante é utilizado na Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150??

A Vitrine Refrigerada PATAGONIA 150 utiliza o refrigerante R290, um gás ecológico com baixo impacto ambiental. A carga de refrigerante é de 100 gramas, contribuindo para a sustentabilidade da sua operação.