

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada e Congeladora Profissional 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF61295	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Vitrine refrigerada e congeladora (1200x740x960mm) com 69L e temperatura -20 a +2°C. Ideal para expor alimentos frescos ou congelados em espaços profissionais.

Descricao Completa

Apresentamos a Vitrine Refrigerada e Congeladora Profissional Oneshow Free Regular, a solução definitiva para a exposição de produtos que exigem versatilidade térmica. Com uma impressionante gama de temperaturas de -20 a +2 °C, este expositor permite-lhe transitar facilmente entre a congelação e a refrigeração, garantindo a máxima frescura para gelados, sobremesas, charcutaria ou pratos pré-preparados. O seu design funcional e dimensões

otimizadas asseguram que cada item da sua ementa brilhe, impulsionando a decisão de compra e elevando a percepção de qualidade do seu estabelecimento.

Vitrine Refrigerada Comercial — Características Técnicas

Volume líquido	69 l
Gama de temperaturas	-20 a +2 °C
Classe climática	3
Dimensão externa (LxPxA)	1200 x 740 x 960 mm
Peso bruto / líquido	252 / 210 kg
Tipo de descongelação	Automático
Refrigerante	R452A
Potência de entrada	860 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de cenários na restauração e hotelaria. Em pastelarias e gelatarias, destaca-se como uma montra irresistível para doces congelados, bolos e gelados artesanais. Em restaurantes e charcutarias, a sua capacidade de manter produtos a temperaturas rigorosas, tanto de congelação como de refrigeração, torna-o ideal para a exposição segura de carnes frias, queijos e marisco fresco, mantendo a integridade e o aspeto visual dos alimentos durante todo o serviço. A versatilidade do display apoia uma gestão de stock inteligente e um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Vitrine Refrigerada e Congeladora Oneshow Free Regular distingue-se pela sua adaptabilidade única. Enquanto muitos expositores oferecem apenas uma função (refrigerar ou congelar), este modelo proporciona uma flexibilidade inigualável, permitindo ao gestor ajustar a temperatura conforme a necessidade da estação ou da ementa. A descongelação automática minimiza o esforço de manutenção, e o uso do refrigerante R452A reflete um compromisso com a eficiência

energética e a sustentabilidade ambiental. É um investimento que se traduz em poupança operacional e uma apresentação de excelência.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas que esta vitrine suporta e para que produtos é ideal??

Esta vitrine versátil opera numa ampla gama de -20 a +2 °C, tornando-a perfeita para exibir tanto produtos ultracongelados, como gelados, quanto alimentos frescos que requerem refrigeração intensa, como charcutaria ou peixe. A sua flexibilidade permite otimizar a rotação de stock sem a necessidade de múltiplos equipamentos.

Como é feita a descongelação e qual o refrigerante utilizado??

O equipamento conta com um sistema de descongelação automática, o que minimiza a intervenção manual e garante a eficiência energética. Utiliza o refrigerante R452A, um gás moderno e com menor impacto ambiental comparativamente a refrigerantes mais antigos.

Quais as dimensões e capacidade útil desta vitrine para o meu espaço??

Com dimensões externas de 1200 x 740 x 960 mm (LxPxA) e um volume líquido de 69 litros, esta vitrine foi concebida para maximizar a área de exposição em espaços limitados. É ideal para estabelecimentos que necessitam de um balcão compacto, mas com capacidade considerável.

Este expositor é adequado para que tipo de estabelecimentos profissionais??

Graças à sua dupla função de refrigeração e congelação, é ideal para restaurantes, pastelarias, gelatarias, charcutarias e supermercados de pequena e média dimensão. Permite a exposição atrativa de uma vasta gama de produtos, desde sobremesas geladas a queijos e carnes frias.

Como devo realizar a limpeza e manutenção para garantir a longevidade do equipamento??

Para uma higiene ótima, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com um pano húmido e detergente neutro. O sistema de descongelação automática cuida do gelo, mas é importante verificar periodicamente as vedações das portas para garantir a eficiência térmica.