

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Vitrine Refrigerada de Canto 45° Modular 90L SOCA45EXTB

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	TF68478	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de canto 45° com 90L de capacidade, arrefecimento ventilado e vidro anti-embaciamento. Ideal para exposição de produtos frescos.

## Descricao Completa

A **Vitrine Refrigerada de Canto 45° SOCA45EXTB de 90 litros** é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de produtos frescos e refrigerados, como pastelarias, cafetarias e restaurantes. Concebida para integração perfeita em balcões de serviço, esta vitrine permite criar composições fluidas e apelativas, maximizando o impacto visual dos seus artigos. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração ventilada asseguram uma conservação eficaz a temperaturas de 0 a +4 °C, garantindo a frescura e segurança alimentar para ementas diversificadas e produtos de confeção delicada.

### Vitrine Refrigerada de Canto 45° — Características Técnicas

<b>Volume Líquido</b>	90 l
<b>Gama de Temperaturas</b>	0 a +4 °C
<b>Classe Climática</b>	3
<b>Dimensão Externa (LxPxA)</b>	Não disponível x 1120 x 1190 mm
<b>Dimensão Interna (LxPxA)</b>	Não disponível x 900 x 545 mm
<b>Dimensão da Embalagem (LxPxA)</b>	1400 x 1250 x 1400 mm
<b>Peso Bruto</b>	200 kg
<b>Peso Líquido</b>	160 kg
<b>Acabamento Exterior</b>	Preto RAL9005
<b>Acabamento Interior</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Arrefecimento</b>	Ventilado

<b>Tipo de Descongelção</b>	Automático, elétrico
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Consumo de Energia</b>	3.96 kWh/24h
<b>Consumo Anual de Energia</b>	1445.4 kWh/ano
<b>Potência de Entrada</b>	610 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Nível de Ruído</b>	60 dB(A)
<b>Exposição Total</b>	0.88 m <sup>2</sup>
<b>Densidade do Isolamento</b>	50
<b>Pés / Pernas</b>	Reguláveis
<b>Luz Interior</b>	LED
<b>Tipo de Controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de Refrigerante</b>	130 g
<b>Termómetro</b>	Sim
<b>Ambiente Máximo</b>	+25°C, 60% RH

## Aplicações Profissionais

---

Perfeita para estabelecimentos de restauração rápida, pastelarias gourmet, padarias e áreas de self-service em hotéis, onde a apresentação de sobremesas, saladas ou sanduíches frescas é crucial. A sua capacidade de 90 litros e design de canto é ideal para otimizar o espaço em balcões de atendimento, criando uma linha visual contínua e convidativa para os clientes. Garante a manutenção da temperatura ideal para que os produtos permaneçam apetitosos e seguros para consumo durante todo o serviço.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O design modular de 45 graus distingue esta vitrine, permitindo configurações de balcão personalizadas que se adaptam perfeitamente ao layout do seu espaço comercial. O vidro frontal anti-embaciamento e a iluminação LED realçam a qualidade dos produtos, enquanto a frente de vidro elevável simplifica drasticamente a limpeza e a manutenção das prateleiras em aço inoxidável. Este equipamento foi concebido para durabilidade e higiene, com para-choques de aço inoxidável para proteção em ambientes de uso intensivo e exigente.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como se integra esta vitrine num balcão de serviço existente??**

*Esta vitrine foi concebida como um módulo de canto de 45°, permitindo a sua combinação com outros balcões da mesma gama para criar uma linha de serviço contínua e harmoniosa. O seu design modular facilita a adaptação a diferentes configurações de espaço e a expansão futura do seu negócio.*

### **Qual a importância do arrefecimento ventilado para a conservação dos alimentos??**

*O sistema de arrefecimento ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura em todo o interior da vitrine, prevenindo a formação de zonas quentes e frias. Isto é crucial para manter a qualidade e a segurança dos alimentos expostos, prolongando a sua frescura e apelatividade visual ao longo do dia.*

### **Que tipo de produtos são mais adequados para exposição nesta vitrine??**

*Com uma gama de temperaturas de 0 a +4 °C, esta vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos refrigerados. Inclui pastelaria fina, sobremesas, saladas preparadas, sanduíches, iogurtes e outras especialidades que necessitam de ser mantidas frescas e visíveis para o cliente.*

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do vidro e do interior??**

*A frente de vidro elevável facilita significativamente o acesso ao interior para uma limpeza diária eficiente. O acabamento em aço inoxidável e os materiais lisos permitem uma higienização rápida e em conformidade com as normas sanitárias, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.*

### **Este equipamento é energeticamente eficiente para uso contínuo??**

*Sim, esta vitrine utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental. Com um consumo de 3.96 kWh/24h, oferece um desempenho fiável e económico para a sua operação diária, contribuindo para a redução dos custos operacionais.*