

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 Congeladora Vertical 718L - Tower 93 RS TB

Informacoes do Produto

SKU:	TF60678	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Vitrine congeladora vertical de 718L para exposição de produtos ultracongelados a -18°C. Ideal para supermercados e gelatarias. Classe energética C.

Descricao Completa

Um equipamento essencial para qualquer negócio que priorize a conservação e a apresentação de produtos ultracongelados. Com um volume generoso e um sistema de congelação fiável, esta vitrine permite-lhe manter a integridade e o sabor dos seus artigos, ao mesmo tempo que os exibe de forma apelativa para maximizar as vendas. Ideal para ambientes de retalho alimentar, gelatarias e cozinhas profissionais que exigem desempenho superior e visibilidade constante do stock.

vitrine congeladora — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	718 / 494 l
Gama de temperaturas	-18 a -15 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	930 x 745 x 2062 mm
Peso bruto / líquido	341 / 310 kg
Número e tipo de estantes	5
Tipo de descongelação	Manual
Refrigerante	R290
Classe de energia	C
Consumo de energia	19.879 kWh/24h
Consumo anual de energia	7256 kWh/ano
Potência de entrada	1200 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181747756
Exposição total	2.75 m ²

Ambiente máximo	+30°C, 55% RH
EEl	34.66 %

Aplicações Profissionais

Esta vitrine congeladora é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos. Desde supermercados e mercearias que necessitam de uma montra eficaz para gelados, refeições prontas congeladas ou vegetais, a gelatarias e pastelarias que procuram realçar os seus produtos artesanais. A sua robustez e capacidade adaptam-se também a zonas de self-service em hotéis ou cantinas, onde a qualidade de exposição é tão crucial quanto a conservação dos alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua eficiência energética de Classe C e pelo uso do refrigerante R290, este expositor oferece uma operação económica e amiga do ambiente, alinhada com as melhores práticas de sustentabilidade. A sua vasta área de exposição de 2.75 m² e as cinco prateleiras permitem uma organização otimizada e um acesso fácil aos produtos, garantindo que a sua equipa consegue gerir o stock com rapidez e que os clientes encontram o que procuram sem dificuldade. É a escolha estratégica para quem procura durabilidade, desempenho e um impacto positivo nas vendas.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas de operação desta vitrine congeladora??

Esta vitrine foi concebida para operar numa gama de temperaturas de -18 a -15 °C, assegurando a conservação ideal de produtos ultracongelados, como gelados, refeições prontas ou vegetais.

Como é que a vitrine contribui para a eficiência energética do meu estabelecimento??

Com uma classe energética C e utilizando o refrigerante R290, esta vitrine é otimizada para um baixo consumo de energia. Para máxima eficiência, assegure que as portas estão bem fechadas e que o equipamento está limpo e bem ventilado.

Qual a capacidade útil real para exposição de produtos??

A vitrine oferece um volume líquido de 494 litros, distribuído por cinco prateleiras, proporcionando um espaço amplo e organizado para a exposição de uma vasta gama de artigos congelados.

Quais são as recomendações para a manutenção e limpeza desta vitrine??

A descongelação é manual e deve ser efetuada regularmente para evitar acumulação de gelo. Para a limpeza, utilize um pano macio com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que

possam danificar as superfícies.

Para que tipos de estabelecimentos comerciais é esta vitrine congeladora mais indicada??

É ideal para supermercados, minimercados, gelatarias, pastelarias, e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de exibir produtos congelados de forma profissional e eficiente, mantendo-os sempre à temperatura correta.