

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



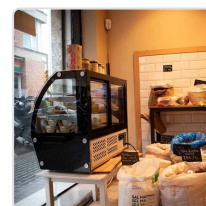
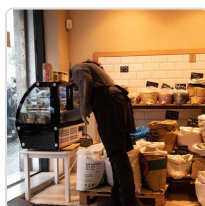
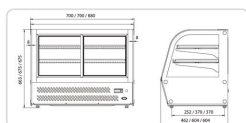
Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora Refrigerada 85L para Balcão 700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19072787	<b>Modelo:</b>	APS-651-I-C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630049528

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630049528
<b>Modelo</b>	APS-651-I-C

## Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com 85 litros de capacidade. Ideal para sobremesas e frescos, possui refrigeração ventilada, 2 prateleiras ajustáveis e portas de correr.

## Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de 85 litros é ideal para a apresentação de sobremesas e produtos frescos em balcões de atendimento. Com dimensões compactas e refrigeração ventilada, garante uma temperatura homogênea entre 3 °C e 8 °C, otimizando a visibilidade dos produtos.

### Características Técnicas

<b>Largura</b>	700 mm
<b>Profundidade</b>	467 mm
<b>Altura</b>	676 mm
<b>Capacidade</b>	85 Litros
<b>Potência</b>	150 W
<b>Temperatura de Trabalho</b>	3 °C a 8 °C
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Ventilado
<b>Nível de Ruído</b>	40 dBA
<b>Prateleiras</b>	2, reguláveis em altura

<b>Portas</b>	2, traseiras de correr
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato eletrónico com visor LED
<b>Evaporação de Condensação</b>	Automática
<b>Iluminação</b>	Sim
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Esta vitrine é uma solução eficiente para a exposição refrigerada em diversos estabelecimentos. É particularmente adequada para pastelarias, cafés com serviço de balcão, snack-bares, restaurantes de bairro que desejem exibir sobremesas ou pratos frios, e até mesmo em rouletes ou food trucks com espaço limitado. A sua profundidade reduzida torna-a ideal para balcões de atendimento e áreas de serviço de sala.

## Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** O design com amplo campo de visão e iluminação interna realça os produtos expostos, incentivando a venda por impulso.
- **Temperatura Homogénea:** O sistema de refrigeração ventilado e a geometria interna garantem uma distribuição uniforme do frio em todas as prateleiras.
- **Controlo Preciso:** Equipada com termóstato eletrónico e visor LED para um controlo e monitorização exatos da temperatura.
- **Manutenção Simplificada:** A evaporação automática da água de condensação reduz a necessidade de intervenções frequentes.
- **Acesso Conveniente:** As duas portas traseiras de correr facilitam a reposição e o serviço dos produtos de forma rápida e eficiente.
- **Operação Silenciosa:** Com um nível de ruído de apenas 40 dBA, contribui para um ambiente mais agradável no espaço de atendimento.

### Como é garantida a manutenção da temperatura dos produtos?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado que distribui o frio de forma homogénea por todas as prateleiras, mantendo a temperatura entre 3 °C e 8 °C, controlada por um termóstato eletrónico com visor LED.

?

### Qual a forma de acesso e reposição dos produtos?

A reposição e o acesso aos produtos são efetuados através das duas portas traseiras de correr, o que facilita a operação em balcões de atendimento.

#### **Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?**

A vitrine é fornecida com duas prateleiras que podem ser reguladas em altura, permitindo adaptar o espaço interno conforme o tipo e tamanho dos produtos a expor.

#### **Esta vitrine é ruidosa durante o funcionamento?**

Não, esta vitrine opera com um nível de ruído de apenas 40 dBA, o que a torna adequada para ambientes onde o conforto acústico é importante, como salas de refeição ou balcões de atendimento.

#### **A vitrine requer montagem no local?**

Não, a vitrine é fornecida montada e pronta a instalar, necessitando apenas de ser ligada à corrente elétrica para iniciar o funcionamento.