

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



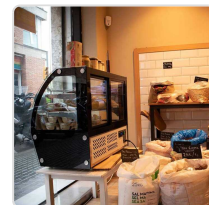
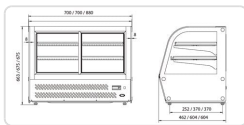
Hotelequip.pt

Vitrine Expositora Refrigerada 115L - 700mm Largura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19072789	Modelo:	ANS-401-C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ANS-401-C HC

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 115 litros e 700 mm de largura, ideal para expor sobremesas e produtos frescos. Mantém temperaturas de 3 °C a 8 °C com refrigeração ventilada.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de 115 litros, com 700 mm de largura, mantém produtos frescos entre 3 °C e 8 °C, ideal para impulsionar vendas adicionais em áreas de grande visibilidade.

Características Técnicas

Capacidade	115 litros
Temperatura de Trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Evaporação da Condensação	Automática
Nível de Ruído	40 dbA
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com termómetro LED
Prateleiras	2, reguláveis em altura
Acesso para Reposição	2 portas traseiras de correr
Iluminação	Sim
Largura	700 mm
Profundidade	575 mm

Altura	676 mm
Potência	160 W
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de expor produtos refrigerados de forma apelativa. É particularmente adequada para pastelarias, cafés com serviço de balcão, snack-bares, hamburgarias, e restaurantes com ementas de sobremesas ou produtos frescos para take-away. A sua dimensão compacta permite a integração em balcões de atendimento ou áreas de serviço de sala.

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

- **Visibilidade Otimizada:** O design com amplo campo de visão e iluminação interna realça a apresentação dos produtos, incentivando a venda por impulso.
- **Temperatura Homogénea:** O sistema de refrigeração ventilado assegura uma distribuição uniforme do frio em todas as prateleiras, mantendo a qualidade dos alimentos.
- **Reposição Eficiente:** As portas traseiras de correr facilitam o acesso para reposição de stock, minimizando interrupções no serviço e mantendo a higiene.
- **Controlo Preciso:** O termóstato eletrónico com visor LED permite um controlo e monitorização exatos da temperatura, garantindo a segurança alimentar.
- **Operação Silenciosa:** Com um nível de ruído de apenas 40 dbA, a vitrine opera discretamente, ideal para ambientes de sala e atendimento ao público.

Qual a capacidade interna desta vitrine expositora?

Esta vitrine expositora tem uma capacidade útil de 115 litros, ideal para uma variedade de sobremesas e produtos frescos.

Como é feita a reposição dos produtos na vitrine?

A reposição dos produtos é efetuada de forma prática e eficiente através das duas portas traseiras de correr, facilitando o acesso para o operador.

Qual o tipo de refrigeração utilizada e qual a faixa de temperatura?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado, que garante uma temperatura homogénea entre 3 °C e 8 °C, ideal para a conservação de produtos frescos.

Esta vitrine é adequada para ambientes com clientes?

Sim, com um nível de ruído de apenas 40 dbA, esta vitrine opera de forma discreta, sendo perfeitamente adequada para balcões de atendimento e áreas de serviço de sala.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, a vitrine é fornecida com duas prateleiras que podem ser reguladas em altura, permitindo adaptar o espaço interno às dimensões dos produtos a expor.