

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



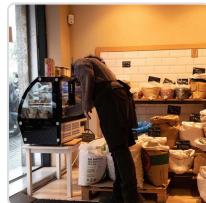
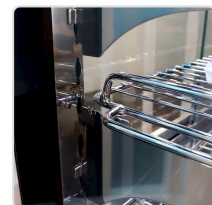
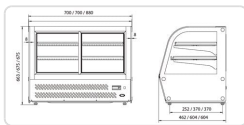
Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora Refrigerada 115L - 700mm Largura

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	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

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

<b>Altura</b>	676 mm
<b>Potência</b>	160 W
<b>Montagem</b>	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.