

# 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



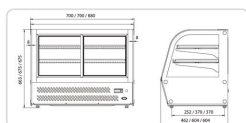
Hotelequip.pt

## Vitrine Expositora Refrigerada 115L 700mm para Sobremesas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19013909	<b>Modelo:</b>	ACE-902-C HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	ACE-902-C HC

## Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de 115 litros e 700 mm de largura foi concebida para a exposição e conservação de sobremesas e produtos frescos, mantendo uma temperatura controlada entre 3 °C e 8 °C.

### Características Técnicas

<b>Temperatura de Trabalho</b>	3 °C a 8 °C
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Ventilado
<b>Evaporação</b>	Automática da água de condensação
<b>Nível de Ruído</b>	40 dB(A)
<b>Distribuição de Frio</b>	Homogênea em todas as prateleiras
<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, para exposição
<b>Medidas Totais (mm)</b>	700 x 604 x 675
<b>Potência (W)</b>	800

<b>Capacidade (litros)</b>	115
<b>Tipo</b>	Refrigerado

## Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes que desejam destacar a sua oferta de sobremesas, e hotéis para buffets de pequeno-almoço ou lanches. Adequada também para snack-bars e cantinas que necessitem de expor produtos frescos como iogurtes ou fruta.

## Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

- Design compacto e visibilidade otimizada para impulsionar vendas adicionais de produtos frescos.
- Refrigeração ventilada com temperatura homogénea em todas as prateleiras para conservação ideal.
- Controlo eletrónico preciso e termómetro LED para monitorização fácil e fiável.
- Reposição eficiente dos produtos através de portas traseiras de correr.
- Iluminação interna para realçar a apresentação dos produtos expostos.

### Qual a gama de temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperatura controlada entre 3 °C e 8 °C, ideal para a conservação de sobremesas e produtos frescos.

### Como é feita a reposição dos produtos?

A reposição dos produtos é efetuada de forma prática e eficiente através das duas portas traseiras de correr.

### As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, a vitrine é fornecida com duas prateleiras que podem ser reguladas em altura para se adaptarem a diferentes tipos e tamanhos de produtos.

### Qual o sistema de refrigeração utilizado?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado, que garante uma distribuição homogénea do frio, e possui evaporação automática da água de condensação.

**Esta vitrine é adequada para espaços com pouco espaço disponível?**

Sim, devido às suas dimensões reduzidas e design compacto, é ideal para zonas da loja com tráfego de clientes onde se pretende favorecer a venda adicional de produtos frescos sem ocupar muito espaço.