

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Vitrine Quente de Bancada 120L – Exposição Otimizada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3141	<b>Modelo:</b>	RTR-120L
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	RTR-120L

## Descricao Resumida

Vitrine quente de bancada com 120 litros de capacidade. Ideal para restaurantes e cafeterias, mantém alimentos entre +30°C e +90°C, com vidro curvo para máxima exposição.

## Descricao Completa

### vitrine quente bancada — Vitrine Quente de Bancada – Principais Vantagens

Potencie a apresentação dos seus produtos com a nossa vitrine quente de bancada, o expositor ideal para pastelarias, cafés e buffets. Proporcionando máxima visibilidade em espaços compactos, esta montra térmica é perfeita para manter os seus produtos quentes e apetitosos, incentivando a compra por impulso. A sua estrutura robusta em aço inoxidável e o design com vidro curvo não só garantem durabilidade como também uma estética profissional que complementa qualquer ambiente. Mantenha os seus alimentos à temperatura ideal (entre +30°C e +90°C) de forma consistente e segura, elevando a experiência do seu cliente em cada visita. É uma solução versátil que transforma qualquer mesa de trabalho num ponto de venda atrativo e funcional.

### Aplicações

Esta vitrine quente é excepcionalmente adequada para buffets de hotéis, cafeterias movimentadas, pastelarias, e áreas de self-service. É a escolha perfeita para exibir e manter pães, salgados, quiches e outros alimentos quentes numa temperatura segura e convidativa. A sua capacidade de 120 litros e as três prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível e uma apresentação impecável. Seja para um serviço de pequeno-almoço num hotel de luxo ou para um almoço rápido num restaurante de empresa, esta *showcase* garante que os seus produtos se destacam, mantendo a qualidade e o sabor, transformando a sua bancada inox num espaço de venda otimizado.

### Características Técnicas

<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Vidro</b>	Curvo frontal e laterais
<b>Temperatura regulável</b>	+30°C a +90°C

<b>Prateleiras</b>	3, em aço inoxidável
<b>Volume útil</b>	120 litros
<b>Recolha de condensados</b>	Depósito incluído
<b>Peso bruto</b>	49 kg
<b>Potência elétrica</b>	1100W
<b>Voltagem</b>	220V/50Hz
<b>Dimensões externas (CxPxAl)</b>	678x568x686 mm