



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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Vitrine Aquecida de Bancada a Quartzo 160L 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE233733	Modelo:	HE233733
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233733

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233733
EAN	8711369233733
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine aquecida de bancada a quartzo de 160L para manter alimentos quentes. Design elegante, ideal para exposição em cafés e snack-bares.

Descricao Completa

Concebida para manter os seus produtos quentes e apetitosos, esta vitrine aquecida de bancada com 160 litros de capacidade assegura uma exposição impecável. O aquecimento a quartzo proporciona uma distribuição de calor eficiente e uniforme, essencial para o serviço contínuo em ambientes de restauração rápida e pastelaria.

vitrine aquecida de bancada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	160 Litros
Tensão	230V
Potência	1500W
Dimensões (LxPxA)	885x570x680mm
Peso Líquido	44,895 Kg

Estrutura	Aço Inoxidável
Intervalo de Temperatura	30 a 90°C
Prateleiras	3, cromadas, ajustáveis em altura
Iluminação	LED na parte superior

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou pastelaria, esta vitrine é ideal para manter e apresentar rissóis, folhados ou outros salgados quentes durante o rush do almoço. O gestor de um pequeno restaurante de ementa diária pode utilizá-la para exibir pratos do dia, otimizando o fluxo de serviço. É igualmente adequada para take-aways ou cantinas empresariais de menor escala, onde a manutenção da temperatura e a visibilidade dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente e a rotação de stock.

Porquê Escolher Este Equipamento

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as exigências de higiene profissional. O vidro frontal curvo e o vidro duplo não só garantem uma estética apelativa, mas também uma excelente retenção térmica, reduzindo o consumo energético. As luzes LED superiores realçam a frescura dos produtos, enquanto as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade máxima na apresentação, permitindo adaptar o expositor a diferentes tipos e tamanhos de alimentos, desde a mise en place matinal até ao serviço contínuo. O controlador digital e o visor de temperatura facilitam o controlo preciso do calor, crucial para a qualidade dos alimentos.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar esta vitrine aquecida?

Para uma limpeza eficaz, utilize um pano macio e um detergente suave, não abrasivo, para as superfícies de vidro e aço inoxidável. As prateleiras cromadas podem ser removidas e lavadas separadamente com água e detergente. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza.

?

Que tipo de alimentos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para manter e exibir uma variedade de alimentos quentes, como salgados (rissóis, coxinhas), sandes, bolos quentes, quiches ou outros pratos que beneficiem de uma temperatura de serviço entre 30 a 90°C. É perfeita para qualquer estabelecimento que necessite de manter a comida pronta a consumir.

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, as três prateleiras cromadas são totalmente ajustáveis em altura. Esta funcionalidade permite-lhe adaptar o espaço interno da vitrine para acomodar diferentes tamanhos de produtos ou criar layouts de exposição variados, otimizando a apresentação visual dos seus artigos.

Qual a profundidade desta vitrine para instalação em bancada?

Esta vitrine tem uma profundidade de 570mm (57cm), tornando-a ideal para instalação em bancadas de cozinhas profissionais, bares ou áreas de serviço com espaço limitado. As suas dimensões compactas permitem uma integração eficiente sem comprometer a capacidade de exposição.

Este equipamento cumpre as normas de segurança alimentar?

Sim, a vitrine é construída em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua higiene e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar. O controlo preciso de temperatura entre 30 a 90°C ajuda a manter os alimentos em condições adequadas de serviço.