

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

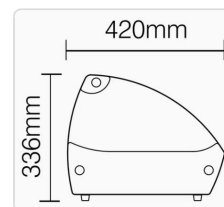


Vitrine de Quentes para Tapas 85L Vidro Curvo

Informacoes do Produto

SKU:	EU3151	Modelo:	3151
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3151
Marca	EUTRON

Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de quentes profissional com 85L de capacidade e vidro curvo, ideal para bares, restaurantes e cafetarias. Mantém tapas e petiscos sempre frescos e apetitosos.

Descricao Completa

vitrine de quentes — Expositor de Quentes – Principais Vantagens

Potencie a apresentação e conservação dos seus alimentos com este expositor de quentes, ideal para manter iguarias na temperatura perfeita para consumo imediato. Fabricada em aço inoxidável robusto, esta vitrine aquecida garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer ambiente de restauração profissional. O design moderno com vidro frontal curvo não só valoriza a exposição dos seus produtos, como também oferece uma excelente visibilidade, atraindo a atenção dos clientes.

Com um controlo de temperatura ajustável, poderá seleccionar o calor ideal para cada tipo de iguaria, assegurando a sua frescura e sabor. O acesso é facilitado por portas traseiras de correr em vidro, permitindo um serviço rápido e uma reposição eficiente, indispensáveis em horários de pico. Este equipamento de confeção vem ainda com cinco tabuleiros Gastronorm 1/2 com 40mm de profundidade, prontos a usar para uma organização e apresentação impecáveis.

Aplicações

Este expositor aquecido é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos de hotelaria e restauração. É ideal para bares, restaurantes, cafetarias e snack-bares que desejam disponibilizar uma seleção fresca e apelativa de tapas, petiscos e outros pratos quentes. Permite manter os alimentos no ponto certo de temperatura durante todo o período de serviço, garantindo a satisfação da sua clientela. A sua presença é um valor acrescentado em qualquer espaço que procure combinar funcionalidade e elegância na exibição de produtos quentes.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Controlador de temperatura	Ajustável
Vidro frontal	Curvo
Acesso/Portas	Portas traseiras deslizantes em vidro
Tabuleiros incluídos	5 x Gastronorm 1/2, 40mm profundidade
Capacidade bruta	85 litros
Peso	25 kg
Tensão	220V/50Hz
Potência	1000W
Faixa de temperatura	30°C a 90°C
Dimensões (L x P x A)	1394 mm x 420 mm x 380 mm