

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Vitrine Refrigerada para Tapas - 8 GN 1/3 - 1754mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3128	Modelo:	3128
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3128
Marca	EUTRON
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada panorâmica para tapas, com capacidade para 8 bandejas GN 1/3. Design elegante com iluminação LED e controlo digital, ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada para Tapas — Principais Vantagens

Apresente os seus pratos de forma irresistível com esta vitrine expositora de tapas, concebida para realçar a beleza e frescura dos alimentos. O seu design panorâmico oferece uma visibilidade máxima, atraindo o olhar dos clientes e impulsionando as vendas no seu restaurante. Mantenha os seus alimentos conservados na temperatura ideal, garantindo a sua integridade e sabor.

Este conservador de frio é ideal para estabelecimentos que procuram elevar a experiência do cliente, proporcionando uma apresentação elegante e eficiente. A iluminação LED de baixo consumo não só embeleza os produtos, mas também contribui para a poupança de energia, um fator crucial em cozinhas profissionais de hoje. A facilidade de limpeza e manutenção torna este equipamento uma escolha prática e duradoura para qualquer negócio.

Aplicações

Esta vitrine refrigerada é perfeita para uma variedade de ambientes na hotelaria e restauração. É ideal para expor tapas, petiscos e sobremesas em bares movimentados, buffets de hotel ou cafetarias modernas. A sua versatilidade permite que seja utilizada em balcões de atendimento, ilhas de exposição ou como parte de uma linha de buffet, garantindo que os seus produtos estejam sempre visíveis e apetitosos para o cliente.

Em estabelecimentos de catering, a facilidade com que a tampa de vidro frontal se levanta permite uma reposição rápida e eficiente dos alimentos, otimizando o serviço durante horas de ponta. Em snack-bares, assegura a exposição organizada e higiénica de uma diversidade de ofertas, desde sanduíches a saladas frescas, mantendo sempre a temperatura ideal para consumo.

Características Técnicas

Design Panorâmico	Máxima visão do produto.
Portas	Traseiras deslizantes.
Prateleira	Intermédia de vidro.

Iluminação	LED de baixo consumo na parte superior.
Capacidade da Placa	8x GN 1/3.
Temperatura	2-8°C.
Classe Climática	N (16-32 °C).
Tampa de Cristal	Elevável na parte dianteira.
Controlo	Termostático com controladores digitais e quadro de comandos protegido.
Sistema de Arrefecimento	Direto.
Descongelação	Automática.
Dimensões (LxPxA)	1754x395x375mm.
Bandejas	8 unidades GN1/3-40.
Peso	53 Kg.