

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



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada de Tapas R600a, 6 Cubas GN 1/3, 1395mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU1065	Modelo:	1065
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	1065
Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada profissional para tapas com 6 cubetas GN 1/3, iluminação LED e controlo digital. Design curvo e durável em aço inox.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Vitrine Refrigerada: Vantagens Essenciais para o Seu Negócio

Pensada para otimizar a exposição dos seus produtos, esta vitrine refrigerada de tapas integra design e funcionalidade. Oferece uma solução robusta e esteticamente agradável para o seu bar, cafetaria ou restaurante, garantindo a conservação ideal dos alimentos e um impacto visual que atrai os clientes. A construção em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, mas também uma limpeza prática, essencial em ambientes profissionais.

A iluminação LED interna realça a frescura das suas tapas com baixo consumo energético, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica. O controlo eletrónico com visor digital permite-lhe monitorizar e ajustar a temperatura com precisão, assegurando que os alimentos se mantêm nas condições ideais de segurança e sabor. Além disso, as uniões curvas no interior facilitam a higienização, uma característica crucial para manter os mais elevados padrões de limpeza e reduzir o tempo dedicado à manutenção diária.

Aplicações Versáteis em Ambientes Profissionais

Esta vitrine é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde o restaurante moderno que serve tapas gourmet até à cafetaria acolhedora com opções de snacks. A sua capacidade para 6 cubetas GN 1/3, com 40 mm de profundidade, torna-a perfeita para restaurantes que necessitam de apresentar várias opções de entradas ou sobremesas em pequenas porções. Também se adapta de forma excelente em buffets de hotel, onde é fundamental manter os alimentos frescos e acessíveis aos hóspedes. A visualização otimizada através das portas de correr de vidro curvo permite que os seus clientes apreciem a oferta antes mesmo de fazerem o pedido, estimulando a compra por impulso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Construção Exterior	Aço inoxidável, resistente e durável
Portas	Correderas de cristal com design curvo para melhor visualização
Iluminação	LED interna, eficiente e de baixo consumo
Desagüe	Incorporado para facilitar o manutenção
Capacidade	6 cubetas GN 1/3 de profundidade 40 mm
Interior	Uniões curvas para limpeza fácil e rápida
Controlo	Eletrónico com visor digital para ajustar e monitorizar a temperatura
Refrigeração	Sistema por placa fria com refrigerante ecológico R-600a
Compressor	Hermético com condensador ventilado para um rendimento mais eficiente e prolongado
Eficiência Energética	Baixo consumo devido ao refrigerante ecológico R-600a e iluminação LED
Design	Prático, acessível, limpo e fácil de integrar
Durabilidade	Materiais resistentes e sistema de refrigeração confiável, com compressor hermético
Medidas (CxLxA)	1395x400x250mm