

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 Refrigerada Pastelaria 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6036	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada profissional para pastelaria, 1500mm, com 515L de capacidade e iluminação LED, ideal para expor produtos frescos.

Descrição Completa

Vitrine Refrigerada Pastelaria — Principais Vantagens

Apresente os seus doces e sobremesas da melhor forma com esta vitrine de frio para pastelaria. Concebida para otimizar a visibilidade dos produtos, esta **expositora refrigerada** de alta qualidade garante que os seus artigos se mantenham frescos e apelativos, prontos para encantar os seus clientes. A combinação de aço inoxidável e vidro confere-lhe um design moderno e profissional, adequado a qualquer ambiente de restauração.

Graças ao sistema de refrigeração uniforme e ao termostato digital, a vitrine assegura uma temperatura constante entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de produtos de pastelaria. A iluminação em LED no interior realça as cores e texturas, transformando cada bolo e pastel num convite irrecusável. As portas de correr traseiras facilitam o acesso e a manutenção, tornando o dia a dia da sua equipa mais eficiente e prático.

Aplicações

Esta **vitrine de frio** é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que procuram destacar os seus produtos frescos, até cafetarias e hotéis que necessitam de um balcão de exposição elegante e funcional. O seu design versátil e a capacidade de 515 litros permitem a apresentação de uma vasta gama de artigos, desde bolos e tartes a pequenas sobremesas e salgados refrigerados.

É igualmente ideal para restaurantes e buffets que desejam oferecer uma seleção de sobremesas frescas de forma organizada e higiénica, mantendo a temperatura ideal e a atratividade visual. A fácil manutenção e o controlo preciso da temperatura fazem dela um investimento inteligente para qualquer negócio que priorize a qualidade e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Capacidade	515 litros
Potência	720 W
Temperatura	+2°C a +8°C
Tensão	220-240V AC / 50Hz
Gás Refrigerante	R290
Dimensões (mm)	1.500 x 660 x 1.200
Estantes Ajustáveis	2
Iluminação	LED
Descongelamento	Automático
Termostato	Digital
Sistema de Evaporação	Forçada
Condensação	Ventilada