

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

## Vitrine Refrigerada para Pastelaria Vidro Curvo 1500mm

### Informacoes do Produto

|        |        |         |     |
|--------|--------|---------|-----|
| SKU:   | EU6033 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D    | EAN:    | N/D |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|             |          |
|-------------|----------|
| Instalação  | De Chão  |
| Temperatura | Positiva |

## Descrição Resumida

Vitrine refrigerada de pastelaria com vidro curvo de 1500mm, ideal para expor doces e salgados. Inclui iluminação LED e 2 estantes ajustáveis.

## Descrição Completa

### Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Esta vitrine de frio para pastelaria com vidro curvo, de 1500mm de largura, é a solução perfeita para exibir os seus produtos aos clientes. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e vidro elegante, esta vitrine refrigerada não só conserva os seus produtos na temperatura ideal, mas também os apresenta de forma apelativa. A iluminação LED realça a qualidade e o aspeto dos doces, bolos e salgados, incentivando a compra impulsiva e aumentando as suas vendas.

O design inteligente inclui portas de correr traseiras que facilitam o acesso para reposição e limpeza, tornando o dia a dia na sua pastelaria muito mais eficiente. Com dois estantes ajustáveis, tem a flexibilidade de organizar os seus artigos de acordo com as suas necessidades, otimizando o espaço de exposição. O sistema de refrigeração de circulação de ar forçado garante uma distribuição uniforme da temperatura em todo o expositor de pastelaria, mantendo os seus produtos frescos por mais tempo.

Para além disso, a descongelagem automática e o termostato digital garantem um controlo preciso da temperatura e uma manutenção simplificada, poupando tempo e esforço à sua equipa. A condensação ventilada e o gás refrigerante R290 asseguram um funcionamento eficiente e amigo do ambiente, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. Este equipamento de frio é um investimento duradouro para qualquer estabelecimento de restauração, desde pastelarias a cafés e hotéis.

### Aplicações

Ideal para pastelarias que pretendem exibir uma vasta gama de bolos de forma organizada e sob refrigeração. Perfeita para padarias que comercializam produtos frescos que necessitam de uma temperatura controlada.

Fantástica para cafetarias e snack-bares que procuram um balcão refrigerado elegante para expor sandes, saladas e sobremesas, mantendo-os sempre visíveis e apetecíveis para os clientes.

Essencial em hotéis e buffets para a apresentação de sobremesas frescas e produtos de pequeno-almoço que requerem conservação a frio, garantindo a satisfação dos hóspedes.

Sugerida para gelatarias e lojas de guloseimas que também vendem bolos e outros doces refrigerados, complementando a oferta de produtos e maximizando os lucros.

Características Técnicas

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| Material da Estrutura | Aço inoxidável e vidro |
| Portas                | Corrediças traseiras   |
| Estantes              | 2 ajustáveis           |
| Iluminação            | LED interior           |
| Descongelação         | Automática             |
| Termóstato            | Digital                |
| Sistema de Evaporação | Forçada                |
| Condensação           | Ventilada              |
| Capacidade            | 515 litros             |
| Potência              | 720 W                  |
| Temperatura           | +2°C a +8°C            |
| Tensão                | 220-240V AC / 50Hz     |
| Gás Refrigerante      | R290                   |
| Dimensões (LxPxA)     | 1500 x 660 x 1200 mm   |