

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

Armário Vitrine Refrigerado para Sobremesas 120L 500x560x850h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHT-120	Modelo:	T-120
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	435 x 390 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	T-120
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva

Descricao Resumida

Expositor refrigerado compacto de 120L, ideal para sobremesas e bebidas. Design elegante, portas de vidro duplo e iluminação LED para melhor visibilidade.

Descricao Completa

Expositor de Refrigeração — Principais Vantagens

Este expositor refrigerado é a solução compacta e robusta ideal para apresentar os seus produtos de forma apelativa. Com um design sóbrio e elegante, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente, seja numa pastelaria, café, supermercado ou estabelecimento hoteleiro, valorizando a montra de doces e sobremesas. Proporciona uma excelente relação qualidade/preço, tornando-o um investimento inteligente para a sua empresa.

A estrutura durável e o sistema de refrigeração eficiente garantem a preservação ideal dos produtos. Além disso, as prateleiras ajustáveis oferecem flexibilidade para organizar os seus artigos, otimizando o espaço e a visibilidade para os seus clientes. A iluminação interior realça a frescura e o apelo visual, convidando à compra.

Aplicações Profissionais

Concebido para o dinamismo do setor alimentar, este armário vitrine refrigerado é indispensável para negócios como cafés, lojas de conveniência, supermercados, pastelarias e restaurantes. Permite uma exposição eficaz de sobremesas, bebidas frescas e outros produtos sensíveis à temperatura, assegurando a sua conservação enquanto atraem o olhar do cliente. A sua versatilidade permite colocação estratégica, seja junto à caixa ou sobre um balcão, maximizando o potencial de vendas por impulso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	120 Litros
Temperatura	+2 / +8 (°C)

Característica	Detalhe
Potência	105 W
Dimensões Interiores (AxFxH)	435x390x730 mm
Dimensões Exteriores (AxFxH)	500x560x850 mm
Material Exterior	Chapa de aço lacado negro com textura anti-riscos
Material Interior	ABS branco
Drenagem	Interior, para facilitar a limpeza e evacuação de líquidos
Portas	Vidro duplo temperado com fecho automático
Prateleiras	4, plastificadas e reguláveis em altura
Iluminação	Interior, para melhor visualização do produto
Pés	2, reguláveis em altura
Clase Climática	N-ST
Sistema de Refrigeração	Estático assistido por ventilador
Evaporação	Automática
Gás Refrigerante	R600A
Certificações	CE / CB / RoHS / SASO
Voltagem	220-240V
Capacidade em Latas (33 cl)	200 unidades
Classificação Energética	E

Perguntas Frequentes

1. Este armário expositor é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, pastelarias, cafés, supermercados e lojas de conveniência, onde a exposição refrigerada de produtos é essencial.

2. Quais as vantagens do sistema de refrigeração estático assistido por ventilador?

Este sistema garante uma distribuição uniforme da temperatura no interior do armário, preservando a frescura e qualidade dos alimentos e sobremesas, evitando flutuações e mantendo o consumo energético controlado.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior em ABS branco e o sistema de drenagem interna facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, essenciais em qualquer ambiente profissional de preparação alimentar.

4. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o armário inclui quatro prateleiras plastificadas e reguláveis em altura, proporcionando grande versatilidade para acomodar produtos de diferentes tamanhos e formatos.

5. Quais as certificações de segurança deste produto?

Este equipamento possui as certificações CE, CB, RoHS e SASO, garantindo que cumpre com os rigorosos padrões de segurança e qualidade exigidos para uso profissional.