

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 rapido
ao produto

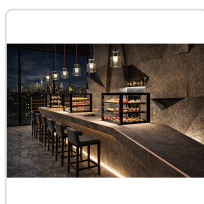
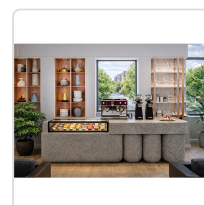
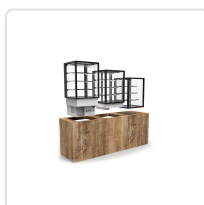
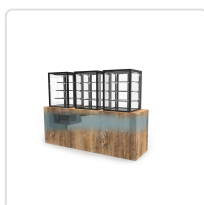
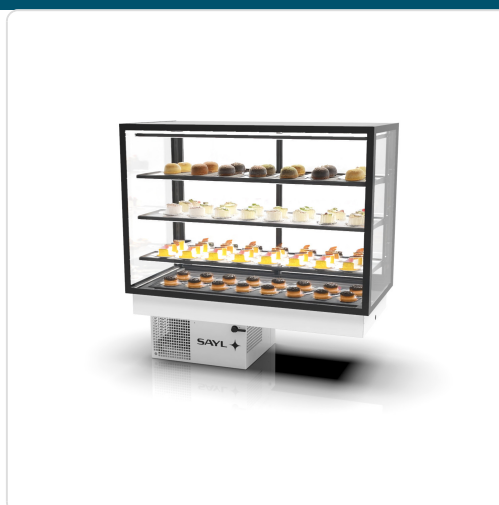


Vitrine Refrigerada Drop-In DP-120-20 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP120-80	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	190 kg	Dimensões:	1200 x 600 x 815 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Frio
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada para encastrar (drop-in) com 1200mm, ideal para exposição de alimentos em buffets e restaurantes. Design sem parafusos e termóstato tátil inteligente para controlo de +2°C a +6°C.

Descricao Completa

Vitrine refrigerada drop-in — In — Principais Vantagens

Descubra a funcionalidade e a estética da vitrine refrigerada para encastrar, uma solução ideal para estabelecimentos que procuram integrar harmoniosamente o expositor no seu design interior. Concebida com uma câmara de vidro de alta qualidade, esta montra assegura uma visibilidade perfeita dos produtos expostos, independentemente das condições de temperatura e humidade. A sua construção inteligente, sem parafusos visíveis, não só otimiza a apresentação, como também simplifica significativamente as tarefas de limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

Equipada com um termóstato tátil de última geração, a montra oferece uma utilização fácil e intuitiva, com opções de conectividade para monitorização contínua. Sendo um equipamento PLUG&PLAY, não necessita de instalação complexa ou de drenagem, estando pronta a utilizar de imediato. A robustez do sistema de refrigeração garante um desempenho excecional e constante, mantendo sempre os produtos frescos. Além disso, a iluminação dupla LED em cada nível proporciona uma apresentação impecável, sem sombras indesejáveis, realçando a qualidade dos seus artigos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é a escolha perfeita para uma vasta gama de negócios no setor de restauração e hotelaria. Ideal para buffets, self-services, pastelarias, e áreas de charcutaria que exigem a apresentação de produtos frescos a temperaturas controladas. Graças ao seu design adaptável e à facilidade de integração, esta vitrine permite aos chefes e gerentes de estabelecimentos realçar a oferta gastronómica, ao mesmo tempo que mantém os alimentos em

condições ideais de conservação. A sua eficiência e o impacto visual contribuem para uma experiência culinária superior e para o aumento da satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões	1200x600x815mm
Medidas de Montagem	1160x560mm
Rebaixo	100mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R290 (120G)
Potência Frigorífica	1500W
Potência	920W
Peso	190 KG
Compressor	SCE18MNX
Nº de Prateleiras	3 unidades
Classe Climática	Classe B
Tipo de Produto	Refrigeração Ventilada
Sistema de Refrigeração	Drop-In
Evaporador	Ventilado
Instalação	Plug-In
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas Deslizantes Traseiras
Termóstato	B4U Tátil, Grande e de Alta Luminosidade

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem da vitrine para o meu negócio de restauração?

A principal vantagem é a sua perfeita integração e a visibilidade superior dos produtos, aliada à

manutenção de temperaturas ideais. Isto contribui para uma apresentação apelativa que pode aumentar as suas vendas.

A instalação é complexa?

Não, este equipamento foi concebido com a funcionalidade PLUG&PLAY. Isso significa que não requer uma instalação complicada ou ligação a sistemas de drenagem, estando pronto a usar mal chega ao seu estabelecimento.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Pode expor uma variedade de produtos que necessitam de refrigeração, como charcutaria, queijos, saladas, sobremesas e bebidas. A sua temperatura regulável entre +2°C e +6°C garante a frescura e segurança alimentar.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção sem parafusos visíveis e a câmara de vidro de alta qualidade foram pensadas para facilitar a limpeza diária. Basta utilizar os produtos de limpeza adequados para superfícies de vidro e inox, garantindo a higiene necessária.

Este equipamento tem alguma funcionalidade inteligente ou conectividade?

Sim, está equipada com um termóstato tátil de última geração, que além de ser intuitivo, oferece possibilidades de conectividade. Esta funcionalidade permite realizar tarefas de monitorização importantes para o controlo eficaz do seu stock e condições de conservação.