

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada Expositora de Tapas 2 Níveis

Informacoes do Produto

SKU:	CO13488	Modelo:	13488
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	13488
Nº de Níveis	2
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com 2 níveis e portas deslizantes. Ideal para tapas e petiscos, mantém a frescura e visibilidade.

Descricao Completa

vitrine refrigerada tapas — Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

Esta vitrine de balcão foi concebida para exibir tapas e petiscos a uma temperatura ideal, garantindo a sua frescura e apelatividade visual. Com duas alturas, permite uma organização eficiente do espaço de exposição, maximizando a quantidade de produtos disponíveis para os seus clientes. O design elegante, em cor preta, e os acabamentos em vidro temperado de segurança conferem um toque de sofisticação ao seu estabelecimento, enquanto o controlo eletrónico de temperatura assegura a conservação perfeita dos alimentos. As portas deslizantes metálicas facilitam o acesso e a manutenção, tornando-a numa solução prática e de elevado desempenho para qualquer negócio de restauração.

Aplicações Profissionais

Um display refrigerado como este é ideal para uma variedade de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria. É a escolha perfeita para restaurantes que servem tapas, bares com secção de petiscos, cafetarias que oferecem salgados frios, e até mesmo para hotéis que desejam apresentar pequenas porções de entradas ou sobremesas em áreas de buffet. A sua construção robusta e funcionalidade de refrigeração precisa garantem que os alimentos sejam mantidos em condições ótimas, contribuindo para a satisfação do cliente e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Altura	2 níveis
Cor	Preto
Portas	Corrediças metálicas
Vidro	Temperado de segurança
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico digital com leitura constante e descongelação

Característica	Detalhe
Perfil	Sanitário para limpeza das guias
Iluminação	LED impermeável LUZ FRIA proteção IP 65 DC 12V 6000 K
Condensador	LU-VE
Evaporador Interior	Cobre 1/4 espessura 0.8 mm
Apoio da Base	Cinta adesiva de malha e tira de chapa Inox soldada
Bandeja Interior	Chapa de Aço Inoxidável AISI 304 de 1 mm de espessura
Injetado Interior	Poliuretano livre de CFS de 5 cm
Compressor	Hermético alta temperatura
Refrigerante	R290
Bandejas/Pratos	Incluídos
Capacidade de Pratos	1.5 unidades
Carga de Gás	30 g
Potência	343 W
Voltagem/Frequência	220-240 V / 50 Hz
Temperatura de Trabalho	+1 ° / +5 °
Dimensões (L x P x A)	1216 x 410 x 330 mm
Peso Líquido	40 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de exposição desta vitrine?

Esta vitrine foi projetada para acomodar até 1.5 unidades de bandejas ou pratos, otimizando o espaço para a exposição de tapas e outros alimentos, e vem com as bandejas incluídas para sua conveniência.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a vitrine possui um perfil sanitário que facilita a limpeza das guias corredeiras e é construída com chapa de aço inoxidável AISI 304 na bandeja interior, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada através de um termostato eletrónico digital com leitura constante, permitindo um ajuste preciso entre +1 °C e +5 °C, e inclui ainda função de descongelação automática para maior praticidade.

A iluminação é eficiente e duradoura?

Sim, a vitrine está equipada com iluminação LED impermeável de LUZ FRIA, com proteção IP 65 e uma temperatura de cor de 6000 K, que realça os seus produtos e oferece uma longa vida útil com baixo consumo energético.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de negócios?

É perfeita para restaurantes, bares de tapas, cafetarias e hotéis que necessitam de uma solução eficaz para expor alimentos refrigerados, mantendo-os frescos e apetitosos para os seus clientes, adaptando-se às necessidades do seu espaço comercial.