

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



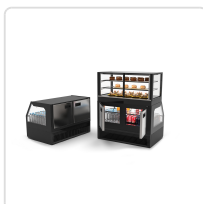
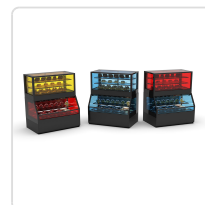
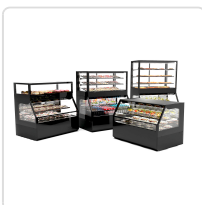
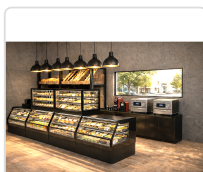
Hotelequip.pt

Vitrine Combinada Refrigerada e Neutra 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLCOF5N	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D
Peso:	240 kg	Dimensões:	1200 x 800 x 1800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Misto
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Vitrine combinada refrigerada (+2/+6°C) e neutra de 1200mm, com design sem parafusos, iluminação LED e sistema PLUG&PLAY para fácil instalação. Visibilidade perfeita e temperatura estável.

Descricao Completa

Expositor Combinado — Principais Vantagens

Este expositor combinado, com zonas refrigeradas e neutras, foi concebido para proporcionar uma visibilidade excecional dos produtos, mesmo em ambientes com condições variáveis de temperatura e humidade. A sua construção inteligente, sem parafusos na câmara de vidro, facilita não só a perfeita exibição dos artigos, mas também a sua limpeza e manutenção diária. Ideal para estabelecimentos que procuram conciliar a apresentação de produtos frescos com os de temperatura ambiente, garantindo sempre a máxima qualidade visual e operacional.

A tecnologia PLUG&PLAY permite que esta montra seja colocada em funcionamento de imediato, sem necessidade de instalações complexas ou drenagem, tornando-a uma solução prática e eficiente para qualquer configuração comercial. O seu sistema de refrigeração de alta potência assegura temperaturas ótimas e estáveis para os frescos, enquanto a iluminação LED dupla em cada nível realça a apresentação sem sombras indesejáveis. A adaptabilidade do espaço interno, com prateleiras de vidro temperado ajustáveis, maximiza a capacidade de exposição, permitindo uma organização flexível e apelativa dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este aparelho versátil é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor de restauração e hotelaria. Em cafetarias, pastelarias e padarias, permite exibir de forma atraente bolos, sanduíches e bebidas, mantendo a frescura dos produtos refrigerados e a acessibilidade dos itens neutros. Restaurantes e snack-bares podem utilizá-lo para apresentar especialidades do dia, sobremesas ou saladas, garantindo que os clientes são tentados pela visibilidade impecável e pela apresentação profissional.

No contexto de eventos, buffets e catering, a sua natureza PLUG&PLAY e a facilidade de deslocação tornam-no uma opção prática para demonstrações temporárias ou estações de serviço. Supermercados gourmet e mercearias também beneficiarão da capacidade deste equipamento para criar linhas de exposição lineares e apelativas na parede, maximizando o espaço de venda e a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200x800x1800mm
Voltagem	230V – 50Hz
Temperatura Máxima (Superior)	+2 / +6°C
Temperatura Máxima (Inferior)	+4 / +8°C
Potência Frigorífica	1.500 W
Potência Nominal	910 W
Peso	240 kg
Gás Refrigerante	R290 (120g) / R600A (80g)
Compressor	SCE18MNX
Número de Prateleiras	2 unidades
Classe Climática	Classe D
Sistema de Refrigeração	Ventilado, Compacto
Tipo de Instalação	Plug-in (sem necessidade de instalação)
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Deslizante Traseira / Frontal G&G
Termóstato	Touch de grandes dimensões e brilho, B4U Touch B4U

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de produtos posso exibir nesta vitrine combinada?

Pode exibir uma variedade de produtos, desde artigos refrigerados como pastelaria, sanduíches e bebidas, até produtos à temperatura ambiente como pão, doces ou outros itens secos, graças às

suas zonas de temperatura diferenciadas.

2. É difícil instalar a vitrine combinada em espaços comerciais já existentes?

Não, o design PLUG&PLAY elimina a necessidade de instalações complexas ou drenagem, permitindo uma fácil colocação e utilização imediata em qualquer ambiente comercial, sem interrupções.

3. Como é garantida a visibilidade dos produtos nesta vitrine?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade sem parafusos e dupla iluminação LED em cada altura, assegurando uma visibilidade perfeita e sem sombras, valorizando a apresentação dos seus produtos.

4. Quais as vantagens do termóstato touch?

O termóstato touch de última geração é intuitivo e de fácil utilização, permitindo um controlo preciso da temperatura e conectividade para monitorização, otimizando a conservação dos alimentos.

5. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras de vidro temperado são ajustáveis em altura, proporcionando flexibilidade para organizar e exibir produtos de diferentes tamanhos e formatos, maximizando a habitabilidade do espaço interno.