

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 de Pastelaria Vertical Refrigerada 750mm CRISTAL TOWER

Informacoes do Produto

SKU:	TF66559	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de pastelaria vertical refrigerada (750x2062mm) com arrefecimento ventilado. Preserva a frescura dos seus doces, ideal para expositores de alta visibilidade.

Descricao Completa

Eleve a apresentação e a conservação dos seus produtos de pastelaria com esta elegante vitrine expositora vertical. Concebida para realçar a beleza de doces, bolos e sobremesas, garante uma temperatura estável entre +14 a +16 °C, essencial para manter a frescura e a textura ideais. O seu design "torre" otimiza o espaço, criando um ponto de atração visual que convida à compra, ao mesmo tempo que assegura condições perfeitas para cada item exposto.

Vitrine de Pastelaria Refrigerada — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	565 / 373 l
Gama de temperaturas	+14 a +16 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	750 x 745 x 2062 mm
Peso bruto / líquido	242 / 236 kg
Tipo de arrefecimento	Ventilado
Refrigerante	R290
Classe de energia	C
Potência de entrada	800 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Ambiente máximo	+30°C, 55% RH

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a solução ideal para pastelarias de autor, cafetarias gourmet, buffets de hotel, restaurantes de alta cozinha e qualquer estabelecimento que procure exibir a sua oferta de sobremesas e produtos de confeitaria com distinção e segurança alimentar. Permite ao seu negócio otimizar o espaço e a visibilidade, transformando a exposição num convite irresistível para os clientes, seja durante o pequeno-almoço, almoço ou em eventos especiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua escolha por este expositor vertical distingue-se pela combinação de capacidade generosa e pegada compacta, ideal para espaços onde cada metro quadrado conta. O sistema de arrefecimento ventilado distribui o frio de forma homogênea, eliminando pontos quentes e garantindo que todos os produtos se mantêm na temperatura perfeita, do topo à base. Além disso, o uso do refrigerante R290 sublinha um compromisso com a sustentabilidade ambiental, tornando-o uma opção responsável e eficiente para o seu investimento.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta vitrine??

Esta vitrine de pastelaria oferece uma capacidade líquida de 373 litros, permitindo-lhe armazenar e exibir uma vasta gama de doces e sobremesas de forma organizada e apelativa. O volume bruto é de 565 litros.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza do equipamento??

Para otimizar a higiene e eficiência, recomenda-se a limpeza regular das superfícies internas e externas com um pano macio e detergente neutro. É crucial assegurar a desobstrução das entradas e saídas de ar para manter o desempenho do sistema ventilado.

Esta vitrine é adequada para quais tipos de pastelaria??

Com uma gama de temperaturas entre +14 a +16 °C, é perfeita para pastelaria fina, bolos decorados, mousses e outras sobremesas que necessitam de uma refrigeração suave para manter a sua estrutura e frescura sem ficarem excessivamente frias.

Qual a eficiência energética deste expositor??

Este equipamento possui uma classe de energia C, indicando um desempenho equilibrado entre o consumo energético e a capacidade de refrigeração. Utiliza o refrigerante ecológico R290, contribuindo para uma operação mais sustentável.

Quais as dimensões da vitrine e como isso afeta a sua instalação??

Com dimensões externas de 750 x 745 x 2062 mm (Largura x Profundidade x Altura), este expositor vertical é ideal para espaços que exigem uma presença imponente sem comprometer demasiado a área útil. A sua altura de 2062 mm garante uma visibilidade excelente dos produtos em todos os níveis.