

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



Vitrine Refrigerada de Canto 45° Modular 90L SOCA45EXTB

Informacoes do Produto

SKU:	TF68478	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	51–200 L
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de canto 45° com 90L de capacidade, arrefecimento ventilado e vidro anti-embaciamento. Ideal para exposição de produtos frescos.

Descricao Completa

A **Vitrine Refrigerada de Canto 45° SOCA45EXTB de 90 litros** é a solução ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a exposição de produtos frescos e refrigerados, como pastelarias, cafetarias e restaurantes. Concebida para integração perfeita em balcões de serviço, esta vitrine permite criar composições fluidas e apelativas, maximizando o impacto visual dos seus artigos. A sua construção robusta e tecnologia de refrigeração ventilada asseguram uma conservação eficaz a temperaturas de 0 a +4 °C, garantindo a frescura e segurança alimentar para ementas diversificadas e produtos de confeção delicada.

Vitrine Refrigerada de Canto 45° — Características Técnicas

Volume Líquido	90 l
Gama de Temperaturas	0 a +4 °C
Classe Climática	3
Dimensão Externa (LxPxA)	Não disponível x 1120 x 1190 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	Não disponível x 900 x 545 mm
Dimensão da Embalagem (LxPxA)	1400 x 1250 x 1400 mm
Peso Bruto	200 kg
Peso Líquido	160 kg
Acabamento Exterior	Preto RAL9005
Acabamento Interior	Aço inoxidável

Tipo de Arrefecimento	Ventilado
Tipo de Descongelção	Automático, elétrico
Refrigerante	R290
Consumo de Energia	3.96 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	1445.4 kWh/ano
Potência de Entrada	610 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	60 dB(A)
Exposição Total	0.88 m²
Densidade do Isolamento	50
Pés / Pernas	Reguláveis
Luz Interior	LED
Tipo de Controlador	Eletrónico
Carga de Refrigerante	130 g
Termómetro	Sim
Ambiente Máximo	+25°C, 60% RH

Aplicações Profissionais

Perfeita para estabelecimentos de restauração rápida, pastelarias gourmet, padarias e áreas de self-service em hotéis, onde a apresentação de sobremesas, saladas ou sanduíches frescas é crucial. A sua capacidade de 90 litros e design de canto é ideal para otimizar o espaço em balcões de atendimento, criando uma linha visual contínua e convidativa para os clientes. Garante a manutenção da temperatura ideal para que os produtos permaneçam apetitosos e seguros para consumo durante todo o serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design modular de 45 graus distingue esta vitrine, permitindo configurações de balcão personalizadas que se adaptam perfeitamente ao layout do seu espaço comercial. O vidro frontal anti-embaciamento e a iluminação LED realçam a qualidade dos produtos, enquanto a frente de vidro elevável simplifica drasticamente a limpeza e a manutenção das prateleiras em aço inoxidável. Este equipamento foi concebido para durabilidade e higiene, com para-choques de aço inoxidável para proteção em ambientes de uso intensivo e exigente.

Perguntas Frequentes

Como se integra esta vitrine num balcão de serviço existente??

Esta vitrine foi concebida como um módulo de canto de 45°, permitindo a sua combinação com outros balcões da mesma gama para criar uma linha de serviço contínua e harmoniosa. O seu design modular facilita a adaptação a diferentes configurações de espaço e a expansão futura do seu negócio.

Qual a importância do arrefecimento ventilado para a conservação dos alimentos??

O sistema de arrefecimento ventilado garante uma distribuição uniforme da temperatura em todo o interior da vitrine, prevenindo a formação de zonas quentes e frias. Isto é crucial para manter a qualidade e a segurança dos alimentos expostos, prolongando a sua frescura e apelatividade visual ao longo do dia.

Que tipo de produtos são mais adequados para exposição nesta vitrine??

Com uma gama de temperaturas de 0 a +4 °C, esta vitrine é ideal para uma vasta gama de produtos refrigerados. Inclui pastelaria fina, sobremesas, saladas preparadas, sanduíches, iogurtes e outras especialidades que necessitam de ser mantidas frescas e visíveis para o cliente.

Como se realiza a limpeza e manutenção do vidro e do interior??

A frente de vidro elevável facilita significativamente o acesso ao interior para uma limpeza diária eficiente. O acabamento em aço inoxidável e os materiais lisos permitem uma higienização rápida e em conformidade com as normas sanitárias, minimizando o tempo de inatividade do equipamento.

Este equipamento é energeticamente eficiente para uso contínuo??

Sim, esta vitrine utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência energética e baixo impacto ambiental. Com um consumo de 3.96 kWh/24h, oferece um desempenho fiável e económico para a sua operação diária, contribuindo para a redução dos custos operacionais.