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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Vitrine de Pastelaria Refrigerada Self-Service 1300mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF61292	**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 refrigerada com 1300mm para exposição self-service. Mantém produtos frescos a +1/+7°C, ideal para aumentar vendas e eficiência.

Descricao Completa

A **vitrine de pastelaria refrigerada self-service** Metro ST VP Self L1300 RV Blanco é o equipamento essencial para qualquer negócio que pretenda realçar a sua oferta de doces e sobremesas, garantindo a máxima frescura e visibilidade. Este expositor, com 1300mm de comprimento, foi concebido para otimizar a experiência do cliente, permitindo o acesso fácil aos produtos, ao mesmo tempo que assegura a sua conservação em condições ideais. Perfeita para dinamizar as vendas por impulso, esta montra refrigerada é uma solução inteligente para apresentar a sua gama de produtos com elegância e eficiência energética.

Vitrine de Pastelaria — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	538 / 258.1 l
Gama de temperaturas	+1 a +7 °C
Classe climática	3
Dimensão externa (LxPxA)	1300 x 833 x 1216 mm
Peso bruto / líquido	260 / 215 kg
Tipo de descongelação	Automático
Refrigerante	R290
Classe de energia	D
Potência de entrada	910 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
GTIN / EAN	5708181744410

Ambiente máximo	+25°C, 60% RH

Aplicações Profissionais

Concebida para uma variedade de estabelecimentos, esta vitrine self-service é perfeita para pastelarias, cafés, hotéis com buffets de pequeno-almoço ou lanche, e restaurantes que pretendam uma exposição atraente e de fácil acesso para os seus clientes. O seu design moderno e iluminação interna realçam a qualidade dos seus produtos, incentivando o consumo e melhorando a perceção de valor. É ideal para locais com alto volume de clientes onde a rapidez e a autonomia no serviço são cruciais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta vitrine de pastelaria distingue-se pela sua combinação de funcionalidade e design. Com controlo de temperatura preciso entre +1 e +7 °C, garante a conservação ótima de produtos delicados, reduzindo o desperdício. A descongelação automática minimiza a necessidade de intervenção manual, poupando tempo à sua equipa. Além disso, o uso do refrigerante R290 contribui para uma operação mais ecológica e a sua classificação energética D assegura um consumo controlado.

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperaturas desta vitrine??

Esta vitrine opera numa gama de temperaturas de +1 a +7 °C, otimizada para a perfeita conservação de pastelaria, doces e sobremesas, mantendo a sua frescura e textura ideais para o consumo imediato.

Qual a capacidade útil de exposição??

A vitrine possui um volume líquido de 258.1 litros, proporcionando um espaço amplo para a exposição de uma variedade de itens de pastelaria, otimizando a apresentação e a capacidade de reposição.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento??

A manutenção é simplificada pela sua função de descongelação automática, que previne a acumulação de gelo. Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergentes neutros nas superfícies internas e externas, garantindo a higiene.

Este expositor é adequado para pastelarias com alto volume de vendas??

Sim, o design self-service e a capacidade de 258.1 litros tornam-no ideal para ambientes de grande afluência, permitindo que os clientes se sirvam com facilidade, otimizando o fluxo de serviço e a

satisfação.

Quais as dimensões da vitrine e requisitos de instalação??

As dimensões externas são 1300 x 833 x 1216 mm (LxPxA). Requer uma ligação elétrica de 220-240V/50Hz e deve ser instalada num ambiente com temperatura máxima de +25°C e 60% de humidade relativa para garantir o desempenho.