

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

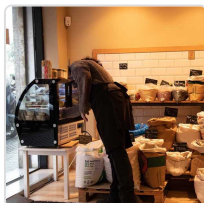
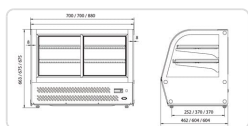


Vitrine Expositora Refrigerada 85L para Balcão 700mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19072787	Modelo:	APS-651-I-C
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630049528

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630049528
Modelo	APS-651-I-C
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com 85 litros de capacidade. Ideal para sobremesas e frescos, possui refrigeração ventilada, 2 prateleiras ajustáveis e portas de correr.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de 85 litros é ideal para a apresentação de sobremesas e produtos frescos em balcões de atendimento. Com dimensões compactas e refrigeração ventilada, garante uma temperatura homogênea entre 3 °C e 8 °C, otimizando a visibilidade dos produtos.

Características Técnicas

Largura	700 mm
Profundidade	467 mm
Altura	676 mm
Capacidade	85 Litros
Potência	150 W
Temperatura de Trabalho	3 °C a 8 °C

Sistema de Refrigeração	Ventilado
Nível de Ruído	40 dBA
Prateleiras	2, reguláveis em altura
Portas	2, traseiras de correr
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com visor LED
Evaporação de Condensação	Automática
Iluminação	Sim
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é uma solução eficiente para a exposição refrigerada em diversos estabelecimentos. É particularmente adequada para pastelarias, cafés com serviço de balcão, snack-bares, restaurantes de bairro que desejem exibir sobremesas ou pratos frios, e até mesmo em roulotes ou food trucks com espaço limitado. A sua profundidade reduzida torna-a ideal para balcões de atendimento e áreas de serviço de sala.

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

- ****Visibilidade Otimizada:**** O design com amplo campo de visão e iluminação interna realça os produtos expostos, incentivando a venda por impulso.
- ****Temperatura Homogénea:**** O sistema de refrigeração ventilado e a geometria interna garantem uma distribuição uniforme do frio em todas as prateleiras.
- ****Controlo Preciso:**** Equipada com termóstato eletrónico e visor LED para um controlo e monitorização exatos da temperatura.
- ****Manutenção Simplificada:**** A evaporação automática da água de condensação reduz a necessidade de intervenções frequentes.
- ****Acesso Conveniente:**** As duas portas traseiras de correr facilitam a reposição e o serviço dos produtos de forma rápida e eficiente.
- ****Operação Silenciosa:**** Com um nível de ruído de apenas 40 dBA, contribui para um ambiente mais agradável no espaço de atendimento.

Como é garantida a manutenção da temperatura dos produtos?

A vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado que distribui o frio de forma homogênea por todas as prateleiras, mantendo a temperatura entre 3 °C e 8 °C, controlada por um termostato eletrônico com visor LED.

Qual a forma de acesso e reposição dos produtos?

A reposição e o acesso aos produtos são efetuados através das duas portas traseiras de correr, o que facilita a operação em balcões de atendimento.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

A vitrine é fornecida com duas prateleiras que podem ser reguladas em altura, permitindo adaptar o espaço interno conforme o tipo e tamanho dos produtos a expor.

Esta vitrine é ruidosa durante o funcionamento?

Não, esta vitrine opera com um nível de ruído de apenas 40 dBA, o que a torna adequada para ambientes onde o conforto acústico é importante, como salas de refeição ou balcões de atendimento.

A vitrine requer montagem no local?

Não, a vitrine é fornecida montada e pronta a instalar, necessitando apenas de ser ligada à corrente elétrica para iniciar o funcionamento.