

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

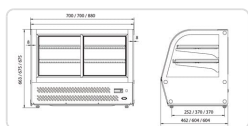


Vitrine Expositora Refrigerada 115L 700mm para Sobremesas

Informacoes do Produto

SKU:	EX19013909	Modelo:	ACE-902-C HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ACE-902-C HC
Capacidade (L)	51–200 L
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de 115L e 700mm de largura, ideal para sobremesas e produtos frescos. Mantém temperatura de 3 °C a 8 °C com refrigeração ventilada.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de 115 litros e 700 mm de largura foi concebida para a exposição e conservação de sobremesas e produtos frescos, mantendo uma temperatura controlada entre 3 °C e 8 °C.

Características Técnicas

Temperatura de Trabalho	3 °C a 8 °C
Sistema de Refrigeração	Ventilado
Evaporação	Automática da água de condensação
Nível de Ruído	40 dB(A)
Distribuição de Frio	Homogénea em todas as prateleiras
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com termómetro LED
Prateleiras	2, reguláveis em altura
Acesso para Reposição	2 portas traseiras de correr

Iluminação	Sim, para exposição
Medidas Totais (mm)	700 x 604 x 675
Potência (W)	800
Capacidade (litros)	115
Tipo	Refrigerado

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes que desejam destacar a sua oferta de sobremesas, e hotéis para buffets de pequeno-almoço ou lanches. Adequada também para snack-bares e cantinas que necessitem de expor produtos frescos como iogurtes ou fruta.

Vitrine Expositora Refrigerada — Principais Vantagens

- Design compacto e visibilidade otimizada para impulsionar vendas adicionais de produtos frescos.
- Refrigeração ventilada com temperatura homogênea em todas as prateleiras para conservação ideal.
- Controlo eletrónico preciso e termómetro LED para monitorização fácil e fiável.
- Reposição eficiente dos produtos através de portas traseiras de correr.
- Iluminação interna para realçar a apresentação dos produtos expostos.

Qual a gama de temperatura de funcionamento desta vitrine?

A vitrine opera numa gama de temperatura controlada entre 3 °C e 8 °C, ideal para a conservação de sobremesas e produtos frescos.

Como é feita a reposição dos produtos?

A reposição dos produtos é efetuada de forma prática e eficiente através das duas portas traseiras de correr.

As prateleiras são ajustáveis em altura?

Sim, a vitrine é fornecida com duas prateleiras que podem ser reguladas em altura para se adaptarem a diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Qual o sistema de refrigeração utilizado?

Esta vitrine utiliza um sistema de refrigeração ventilado, que garante uma distribuição homogênea do frio, e possui evaporação automática da água de condensação.

Esta vitrine é adequada para espaços com pouco espaço disponível?

Sim, devido às suas dimensões reduzidas e design compacto, é ideal para zonas da loja com tráfego de clientes onde se pretende favorecer a venda adicional de produtos frescos sem ocupar muito espaço.