

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



Hotelequip.pt

Vitrine de Balcão Retangular 2 Níveis 50.5x30.5cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP590004	Modelo:	P590004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661590044

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P590004
EAN	8421661590044
Nº de Níveis	2
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine de balcão retangular com dois níveis para exposição de produtos. Fabricada em plástico, possui bases brancas e tampas de enrolar transparentes para higiene e visibilidade.

Descricao Completa

Esta vitrine de balcão retangular de dois níveis foi concebida para otimizar a exposição de produtos, garantindo visibilidade e higiene em ambientes profissionais de serviço de sala.

Vitrine Rectangular Plástico — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor da Base	Branca
Tipo de Tampa	De enrolar, transparente
Níveis	2
Largura	50.5 cm
Profundidade	30.5 cm
Altura	40 cm
Peso	3.33 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés com serviço de balcão, snack-bares, cantinas e roulotes que necessitam de expor produtos como croissants, donuts, bolos, queques e sanduíches de forma higiénica e apelativa. A sua dimensão compacta adapta-se a balcões com espaço limitado.

Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

- Maximiza o espaço vertical no balcão com dois níveis de exposição.
- Garante excelente visibilidade dos produtos através das tampas transparentes.

- Protege os alimentos de contaminação com o design de tampa de enrolar.
- Facilita o serviço e a reposição devido à abertura prática das tampas.
- Construção em plástico robusto para durabilidade e fácil limpeza.

Que tipo de produtos posso expor nesta vitrine?

Esta vitrine é ideal para a exposição de produtos de pastelaria, padaria, pequenos salgados e sanduíches, como croissants, donuts, bolos, queques e empadas.

Como é feita a limpeza e manutenção da vitrine?

A limpeza deve ser feita com um pano macio e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para não danificar o plástico. As superfícies lisas facilitam a higienização diária.

A vitrine é fornecida montada ou desmontada?

A vitrine é fornecida montada, pronta a ser utilizada no seu balcão, sem necessidade de montagem complexa.

Qual a vantagem das tampas de enrolar?

As tampas de enrolar permitem uma abertura suave e compacta, sem ocupar espaço adicional no balcão. Proporcionam acesso fácil aos produtos e mantêm a higiene ao fechar.

É possível empilhar várias vitrines?

Esta vitrine foi projetada para uso individual em balcão. Não é recomendada a sua empilhagem para garantir a estabilidade e segurança dos produtos expostos.