

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 Refrigerada Expositora de Balcão 5x GN1/4

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1200330FG	Modelo:	VRX1200330FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	1200 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1200330FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18168
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	703,49 €
Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	5
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com capacidade para 5 tabuleiros GN1/4. Ideal para manter alimentos frescos em restaurantes e pastelarias.

Descricao Completa

vitrine refrigerada de balcão — Vitrine Expositora — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação de alimentos, esta montra refrigerada é perfeita para restaurantes, pastelarias e snack-bares que procuram uma solução eficiente e fiável. A refrigeração estática garante a frescura dos produtos, enquanto o controlo digital permite uma gestão precisa da temperatura. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, indispensáveis em qualquer ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para balcões de serviço em hotelaria e restauração, esta vitrine permite a organização de até cinco tabuleiros GN1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm. É a escolha adequada para apresentar uma variedade de ingredientes frescos, queijos, carnes frias ou sobremesas, mantendo-os à temperatura ideal e visíveis para os clientes, otimizando o seu espaço de trabalho e a apresentação dos seus produtos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	5 unid. GN1/4

Característica	Valor
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LPA)	1200x335x440 mm
Dimensões Interiores (LPA)	845x245x155 mm
Dimensões com Embalagem (LPA)	1240x375x295 mm
Peso	23 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Isolamento	Poliuretano injetado 40 mm
Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta vitrine suporta?

Esta vitrine foi concebida para acomodar até 5 tabuleiros GN1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm. Estes tabuleiros, essenciais para a organização dos alimentos, não estão incluídos na compra e devem ser adquiridos separadamente.

Qual é a gama de temperatura que a vitrine pode manter?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2 e +8 graus Celsius, ideal para conservar a frescura da maioria dos alimentos perecíveis. O controlo digital permite-lhe ajustar e monitorizar a temperatura com precisão, garantindo a segurança alimentar.

O material de construção da vitrine é resistente e higiénico?

Sim, a vitrine é fabricada integralmente em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior. Este material é reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e

facilidade de limpeza, cumprindo todas as normas de higiene para uso alimentar profissional.

Como funciona o sistema de refrigeração e qual o fluido utilizado?

O sistema de refrigeração funciona por frio estático, utilizando uma placa de frio para distribuir de forma uniforme a temperatura. O compressor é da marca EMBRACO e utiliza o gás refrigerante R-290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental.

Esta vitrine é indicada para que tipo de estabelecimentos?

Devido à sua versatilidade e design compacto, esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafés, pastelarias, snack-bares e qualquer negócio de restauração que necessite de expor e manter alimentos frescos em balcões de serviço ou preparação.