

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 GN1/4 - 6 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1400330FG	Modelo:	VRX1400330FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	43 kg	Dimensões:	1400 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1400330FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18170
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	778,68 €

Estado Optimização	pending
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora de balcão com capacidade para 6 tabuleiros GN1/4. Ideal para conservação e display de alimentos frescos em negócios.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes de restauração, esta vitrine refrigerada expositora de balcão é a solução ideal para manter os seus ingredientes frescos e visíveis. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a higiene alimentar. O sistema de frio estático por placa e o compressor EMBRACO asseguram uma refrigeração eficiente e consistente. Com um controlo digital de temperatura preciso, esta montra otimiza o consumo energético, refletindo-se na poupança operacional do seu negócio.

A pensar na dinâmica das cozinhas profissionais e nos buffets, este equipamento facilita a organização com a compatibilidade para tabuleiros GN1/4, permitindo uma apresentação atrativa e acesso fácil aos produtos. O vidro expositor não só protege os alimentos, como também maximiza a sua visibilidade, impulsionando as vendas por impulso. É uma escolha inteligente para estabelecimentos que valorizam a eficácia e a estética no serviço alimentar.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações comerciais, desde restaurantes, cafetarias, pastelarias a hotéis e estabelecimentos de catering. É ideal para a exposição e conservação de saladas, sobremesas, sanduíches, ingredientes de pizza e outros alimentos preparados que requerem refrigeração constante. A sua versatilidade permite que seja posicionado em balcões de atendimento, mesas de preparação ou áreas de buffet, onde a

apresentação dos alimentos é crucial. Um equipamento que se adapta à exigência de ambientes de intenso uso.

Características Técnicas

Capacidade	6 unid. GN1/4 (tabuleiros não incluídos)
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	125 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1400x335x440 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	1045x245x155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	1490x375x295 mm
Peso	43 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 mm espessura
Tipo de Frio	Estático por placa
Compressor	EMBRACO
Controlo de Temperatura	Digital
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar tabuleiros de outras dimensões neste equipamento?

Este modelo foi concebido para tabuleiros GN1/4, com uma profundidade máxima de 150 mm, garantindo um encaixe perfeito e refrigeração otimizada. A utilização de outras dimensões poderá comprometer a funcionalidade e a eficiência da refrigeração.

2. Qual é a manutenção recomendada para o compressor EMBRACO?

Para assegurar a longevidade e o bom funcionamento do compressor EMBRACO, recomendamos uma limpeza regular do condensador e a verificação periódica dos níveis de gás refrigerante.

Consulte sempre um técnico qualificado para manutenções mais complexas.

3. É possível ajustar a temperatura de forma precisa para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o controle digital de temperatura permite ajustes precisos entre +2°C e +8°C, facilitando a adaptação às necessidades específicas de conservação de diversos produtos alimentares. Esta funcionalidade é crucial para manter a qualidade e a segurança dos seus alimentos.

4. Os tabuleiros GN1/4 vêm incluídos com a vitrine expositora?

Não, os tabuleiros GN1/4 não estão incluídos com a compra da vitrine. Este equipamento foi projetado para ser compatível com esses tabuleiros, que devem ser adquiridos separadamente, permitindo que escolha os mais adequados às suas necessidades.

5. A condensação ventilada afeta o ambiente da cozinha ou o consumo energético?

A condensação ventilada ajuda a otimizar a dissipação de calor, contribuindo para a eficiência do sistema de refrigeração e para a gestão do consumo energético. Não interfere negativamente com o ambiente da cozinha, uma vez que o sistema é projetado para operar de forma eficaz e discreta.