

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Vitrine Refrigerada Expositora de Balcão 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1800330FG	Modelo:	VRX1800330FG
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	54 kg	Dimensões:	1800 x 335 x 440 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1800330FG
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18174
Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	920,82 €
Estado Optimização	pending

Instalação	De Bancada
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de balcão com 8 compartimentos GN 1/3. Design em inox, frio estático e controlo digital.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na preparação e apresentação de alimentos, esta vitrine refrigerada expositora adapta-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais num contexto de uso intensivo. A eficiência energética é assegurada por um isolamento em poliuretano injetado de 40 mm e um controlo digital preciso da temperatura, que contribui para a gestão otimizada dos consumos.

Este display frigorífico, com sistema de frio estático por placa de frio, assegura uma refrigeração homogénea, essencial para a conservação ideal dos produtos. Compatível com tabuleiros GN 1/4 e até 150 mm de profundidade (não incluídos), oferece grande flexibilidade na organização. A qualidade do compressor EMBRACO, reconhecido pela sua fiabilidade, e a condensação ventilada, completam um equipamento de alto desempenho que eleva o padrão de qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

Aplicações Profissionais

Esta montra refrigerada é a solução ideal para pastelarias, snack-bares, restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de manter ingredientes frescos e expostos de forma apelativa. A sua capacidade para oito compartimentos GN 1/3 permite uma organização eficiente de diversos produtos, desde saladas a sobremesas e charcutaria. É perfeita para bufetes, zonas de preparação de sanduíches ou áreas de autosserviço, onde a visibilidade dos produtos é crucial para a decisão de compra do cliente. O seu design compacto e a opção de balcão tornam-na versátil para espaços com requisitos de otimização de espaço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 unidades GN1/3
Temperatura	+2 / +8 (°C)
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1800x335x440 mm
Dimensões Interiores (LxPxA)	1445x245x155 mm
Dimensões com Embalagem (LxPxA)	1840x375x295 mm
Peso	54 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado 40 mm
Tipo de Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo de Temperatura	Digital
Tabuleiros GN	Suporta até 150 mm de profundidade (não incluídos)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de tabuleiros GN que esta vitrine suporta?

Esta vitrine foi concebida para acomodar 8 unidades de tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm, oferecendo grande versatilidade na organização dos seus alimentos.

Qual é a gama de temperatura que a vitrine mantém?

A vitrine opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação segura e fresca de uma vasta gama de alimentos, desde produtos lácteos a saladas e charcutaria.

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, facilita imensamente a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e durabilidade.

Qual o tipo de frio utilizado nesta vitrine?

O equipamento utiliza um sistema de frio estático por placa de frio, que assegura uma distribuição suave e uniforme da temperatura, protegendo a frescura e a qualidade dos alimentos expostos.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, pastelarias e outras cozinhas profissionais que precisem de exibir e manter produtos refrigerados acessíveis e com ótima visibilidade para os clientes.