

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



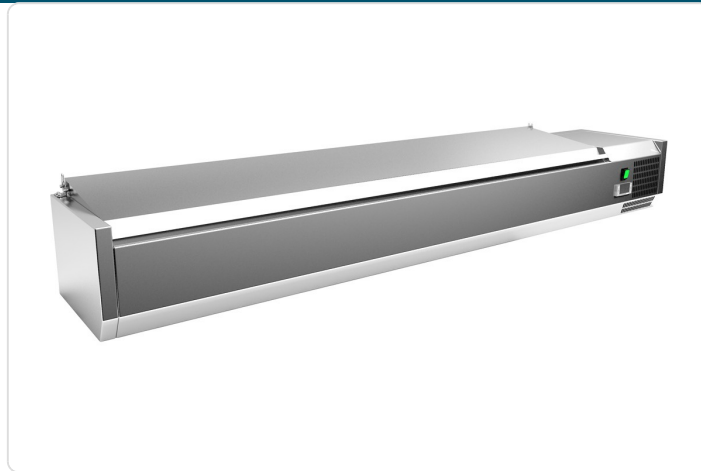
Hotelequip.pt

Vitrine Refrigerada para Ingredientes GN 1/4 - 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1800330SL	Modelo:	VRX1800330SL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	32 kg	Dimensões:	1800 x 335 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1800330SL
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com 8 tabuleiros GN 1/4. Ideal para conservação e exposição de ingredientes em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descricao Completa

vitrine refrigerada balcão — Vitrine de Balcão Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação, esta bancada refrigerada é uma solução fiável para manter os seus ingredientes frescos e ao alcance de forma higiénica. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração exigentes. Além disso, o sistema de frio estático assegura uma conservação uniforme dos produtos, ideal para pizzarias, snack-bares e outras estabelecimentos de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para pizzarias, restaurantes, cadeias de fast-food e serviços de catering que requerem uma organização eficiente de ingredientes refrigerados. A capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm 1/4, com uma profundidade até 150 mm, permite armazenar uma variedade de alimentos, desde vegetais picados a molhos e queijos, facilitando a montagem rápida de pratos. A fiabilidade e o controlo preciso da temperatura tornam-na indispensável para a segurança alimentar e a produtividade culinária.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 unidades GN1/4 (máx. 150 mm profundidade)
Temperatura	+2 / +8 °C
Potência	180 W

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (CxPxA)	1800 x 335 x 270 mm
Dimensões Interiores (CxPxA)	1445 x 245 x 155 mm
Dimensões com Embalagem (CxPxA)	1840 x 375 x 310 mm
Peso	32 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 mm)
Sistema de Frio	Estático por placa de frio
Compressor	EMBRACO
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada

Perguntas Frequentes

Qual a finalidade de uma vitrine refrigerada de balcão?

Uma vitrine refrigerada de balcão destina-se a conservar alimentos frescos e visíveis para serviço imediato ou preparação, sendo ideal para saladas, ingredientes de sanduíches ou complementos de pizzeria, mantendo-os à temperatura correta.

É compatível com que tipo de tabuleiros?

Este equipamento foi concebido para acomodar tabuleiros Gastronorm GN1/4 com uma profundidade máxima de 150 mm. A sua versatilidade permite uma organização flexível dos ingredientes conforme as necessidades do seu negócio.

Como funciona o sistema de frio estático?

O frio estático é gerado através de uma placa de frio que transfere diretamente o arrefecimento para os alimentos. Este método é eficiente para manter uma temperatura constante e evitar a desidratação dos produtos, preservando a sua qualidade.

Esta vitrine é de fácil limpeza?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 no interior e exterior facilita significativamente a

limpeza e a manutenção. A superfície lisa e resistente previne o acúmulo de sujeira e cumpre as rigorosas normas de higiene alimentar.

Quais as vantagens do controlo digital de temperatura?

O controlo digital de temperatura oferece uma gestão precisa e eficiente do arrefecimento, permitindo ajustar a temperatura com exatidão para cada tipo de alimento. Além disso, contribui para uma otimização do consumo de energia, resultando em poupanças operacionais.