

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.



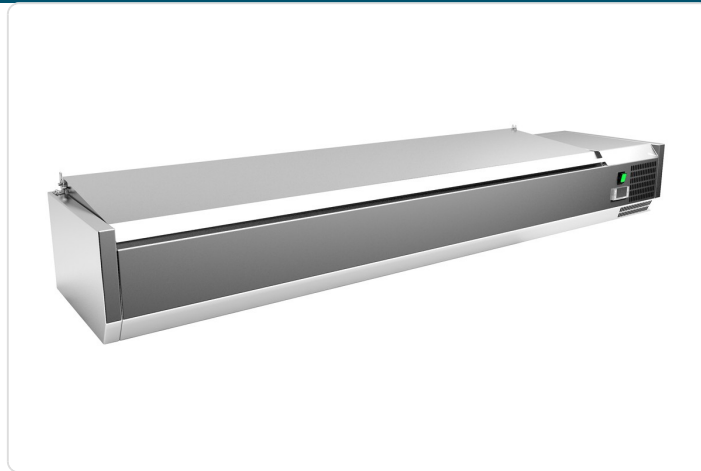
Acesso rapido
ao produto

Vitrine Refrigerada Expositora 8 Tabuleiros GN 1/3, 1800mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHVRX1800380SL	Modelo:	VRX1800380SL
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	1800 x 395 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	VRX1800380SL
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	mais de 1500 mm

Nº de Tabuleiros / GN	8
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada de balcão com capacidade para 8 tabuleiros GN 1/3 (máx. 150mm profundidade). Ideal para preparação e exposição de alimentos frescos.

Descricao Completa

Vitrine Refrigerada Balcão — Vitrine de Balcão — Principais Vantagens

Concebida para a exposição e conservação otimizada de alimentos, esta vitrine refrigerada de balcão é uma solução indispensável para estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante uma durabilidade excecional e a facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais. Opera com temperaturas ideais para a frescura dos produtos, oferecendo fiabilidade e uma gestão energética eficiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é perfeito para a preparação e serviço de alimentos em pizzarias, snack-bares, pastelarias e outras cozinhas profissionais. A sua capacidade para acomodar tabuleiros GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm, torna-o ideal para exibir ingredientes frescos ou pratos pré-preparados, mantendo-os à temperatura correta. Permite uma organização eficiente do espaço de trabalho e uma apresentação apelativa dos produtos aos seus clientes, fomentando a compra por impulso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	8 tabuleiros GN 1/3 (tabuleiros não incluídos)
Temperatura	+2 °C a +8 °C

Característica	Detalhe
Potência	180 W
Tensão	230 V
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1800 x 395 x 270 h mm
Dimensões Interiores (L x P x A)	1445 x 305 x 155 L x P x A mm
Dimensões com Embalagem (L x P x A)	1840 x 440 x 310 L x P x A mm
Peso	35 kg
Classe Climática	4
Gás Refrigerante	R-290
Construção	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 mm de espessura
Sistema de Frio	Estático por placa de frio
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Condensação	Ventilada
Compressor	EMBRACO

Perguntas Frequentes

1. Posso utilizar tabuleiros GN de outras dimensões nesta vitrine?

Esta vitrine foi concebida para tabuleiros GN 1/3, com capacidade para 8 unidades. A utilização de outros tamanhos pode não otimizar o espaço ou comprometer o correto arrefecimento dos alimentos.

2. Qual a profundidade máxima dos tabuleiros GN que podem ser usados?

O equipamento permite a colocação de tabuleiros com uma profundidade máxima de 150 mm. Tabuleiros mais profundos podem interferir com o sistema de refrigeração.

3. É fácil de limpar e manter a vitrine?

Sim, a construção integral em aço inoxidável AISI-304 torna a limpeza extremamente simples e rápida, garantindo elevados padrões de higiene na sua cozinha.

4. Qual o tipo de gás refrigerante utilizado?

Esta vitrine opera com gás refrigerante R-290, um fluido de última geração com baixo impacto ambiental, em conformidade com as normas europeias.

5. A temperatura é regulável?

Sim, o controlo digital permite ajustar a temperatura entre +2 °C e +8 °C, assegurando que os seus alimentos sejam armazenados nas condições ideais de conservação.