

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Vitrine Refrigerada Expositora GN 1/3, 4 Cubas, 1205mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE233948	Modelo:	233948
Marca:	Arktic	EAN:	8711369233948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	233948
EAN	8711369233948
Instalação	De Chão

Largura (mm)	1000–1500 mm
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora compacta para 4 cubas GN 1/3, ideal para manter alimentos frescos e visíveis. Refrigeração de -2°C a 8°C. Dimensões: 1205x420x630mm.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada expositora foi concebida para manter alimentos frescos e visíveis em ambientes profissionais, ideal para buffets e linhas de serviço. Com capacidade para 4 cubas GN 1/3, garante uma refrigeração eficaz entre -2°C e 8°C.

Vitrina Refrigerada GN 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	4 cubas GN 1/3
Compatibilidade GN	GN 1/3, altura máx. 150 mm
Intervalo de Temperatura	-2°C a 8°C
Potência	180 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	1205x420x630 mm
Peso Líquido	19,45 kg
Material	Metais, Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais ou escolares, e restaurantes com serviço self-service. É também perfeita para snack-bares e roulotes que necessitem de expor ingredientes frescos como saladas, molhos ou toppings para hambúrgueres e pizzas, mantendo-os à temperatura ideal.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

A tampa em aço inoxidável assegura a higiene e a durabilidade do equipamento, enquanto a compatibilidade com cubas GN 1/3 oferece flexibilidade na organização dos alimentos. A sua capacidade de refrigeração constante entre -2°C e 8°C garante a segurança alimentar e a frescura dos produtos expostos, otimizando a apresentação no ponto de venda ou serviço.

Que tipo de cubas GN são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine é compatível com cubas GN 1/3, com uma altura máxima de 150 mm, permitindo uma organização eficiente dos seus ingredientes.

Qual é o intervalo de temperatura de refrigeração?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados num intervalo de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para a conservação de diversos produtos frescos.

Esta vitrine é adequada para uso em buffets de self-service?

Sim, o seu design expositor e a capacidade de manter os alimentos frescos tornam-na perfeita para buffets, linhas de serviço e áreas de preparação onde a visibilidade é importante.

Quais são as dimensões totais do equipamento?

As dimensões externas da vitrine são 1205 mm de largura, 420 mm de profundidade e 630 mm de altura, tornando-a adequada para bancadas.

O material da tampa é resistente e higiénico?

Sim, a tampa é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, facilidade de limpeza e excelentes propriedades higiénicas, essencial em cozinhas profissionais.

?