

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 7x GN 1/3, 1605mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE233979	Modelo:	233979
Marca:	Arktic	EAN:	8711369233979

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	233979
EAN	8711369233979
Instalação	De Chão

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	7
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine refrigerada expositora para 7 recipientes GN 1/3, ideal para manter ingredientes ou pratos frios visíveis e frescos. Temperatura de -2°C a 8°C.

Descricao Completa

Esta vitrine refrigerada expositora foi projetada para manter alimentos frescos e visíveis, ideal para a apresentação de ingredientes ou pratos frios em balcões de serviço. Opera entre -2°C e 8°C, garantindo a conservação adequada dos produtos.

Vitrina Refrigerada GN 1/3 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Capacidade GN	7x GN 1/3
Compatibilidade GN	Até 150 mm de altura
Temperatura de Operação	-2°C a 8°C
Dimensões (LxPxA)	1605 x 420 x 630 mm
Potência	180 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável (tampa)
Peso Líquido	26,386 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de expor alimentos frios de forma higiénica e apelativa. É perfeita para balcões de preparação em pizzarias, hamburgarias e snack-bares, onde ingredientes frescos como saladas e molhos precisam de estar à mão. Em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pode ser usada para exhibir sobremesas ou entradas frias. Também é uma excelente solução para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais ou escolares, e pastelarias que servem refeições ligeiras.

Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- ****Conservação Eficaz:**** Mantém os alimentos na temperatura ideal entre -2°C e 8°C, assegurando a sua frescura e segurança alimentar.
- ****Visibilidade Aumentada:**** O design expositor permite que os clientes vejam os produtos, estimulando a escolha e facilitando o serviço.
- ****Versatilidade de Uso:**** Compatível com 7 recipientes GN 1/3, oferece flexibilidade para organizar diferentes tipos de alimentos.
- ****Higiene e Durabilidade:**** A tampa em aço inoxidável e a construção robusta facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.
- ****Otimização do Espaço:**** Com dimensões compactas para a sua capacidade, adapta-se facilmente a balcões e áreas de preparação.