



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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Vitrine Expositora Refrigerada 9x GN 1/3 Bancada 230V

Informacoes do Produto

SKU:	HE233993	Modelo:	233993
Marca:	Arktic	EAN:	8711369233993

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	233993
EAN	8711369233993
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	9

Tensão	230V Monofásico
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada de bancada com capacidade para 9x GN 1/3. Mantém ingredientes frescos entre -2°C e 8°C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada de bancada, com capacidade para 9 recipientes GN 1/3, é ideal para manter ingredientes frescos entre -2°C e 8°C, otimizando a preparação em cozinhas profissionais.

vitrina refrigerada GN 1/3 — Vitrine Refrigerada — Características Técnicas

Capacidade	9x GN 1/3 (máx. 150 mm altura)
Gama de Temperatura	-2°C a 8°C
Dimensões (CxPxA)	2005 x 420 x 630 mm
Potência	180 W
Voltagem	230 V
Material da Tampa	Aço inoxidável
Peso Líquido	33,317 kg
Peso Bruto	60 kg

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é essencial para restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias, hamburgarias e snack-bares que necessitam de manter ingredientes como saladas, queijos, carnes frias ou molhos refrigerados e acessíveis. É igualmente útil em cantinas, roulotes e food trucks para otimizar o fluxo de trabalho na preparação de pratos.

Vitrine Expositora — Principais Vantagens

- Permite uma organização eficiente dos ingredientes com 9 cubas GN 1/3, facilitando o acesso rápido durante o serviço.
- Mantém os alimentos na temperatura ideal de conservação, entre -2°C e 8°C, garantindo a segurança alimentar.
- A tampa em aço inoxidável protege os alimentos e facilita a limpeza diária.
- Design compacto de bancada, ideal para otimizar o espaço em cozinhas com área limitada.
- Construção robusta e durável, adequada para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Que tipo de recipientes GN são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine é compatível com recipientes Gastronorm (GN) 1/3, com uma altura máxima recomendada de 150 mm, permitindo flexibilidade na organização dos seus ingredientes.

Qual a gama de temperatura de funcionamento desta vitrine expositora?

A vitrine mantém os alimentos numa gama de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para a conservação segura de diversos ingredientes frescos, como saladas, charcutaria ou molhos.

A limpeza e manutenção desta vitrine são complexas?

Não, a limpeza é simplificada. A tampa em aço inoxidável e as superfícies lisas facilitam a higienização diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

Esta vitrine é adequada para utilização em food trucks ou roulotes?

Sim, devido ao seu design compacto de bancada e dimensões de 2005x420x630mm, é uma solução eficiente para otimizar o espaço e a preparação em food trucks, roulotes e snack-bares.

A vitrine é fornecida montada ou requer montagem?

Este equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, permitindo uma integração rápida e sem complicações na sua área de preparação ou serviço.