

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 6x GN 1/3, 1405mm, Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	HE232972	Modelo:	232972
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232972

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232972
EAN	8711369232972

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	6
Temperatura	Positiva
Tipo	Vitrine

Descricao Resumida

Vitrine expositora refrigerada para 6 recipientes GN 1/3, ideal para manter alimentos frescos entre -2°C e 8°C. Dimensões 1405x420x456mm.

Descricao Completa

Esta vitrine expositora refrigerada foi concebida para manter alimentos frescos e visíveis, ideal para 6 recipientes GN 1/3 em balcões de serviço ou preparação.

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

Capacidade	6x GN 1/3
Gama de Temperatura	-2°C a 8°C
Dimensões (LxPxA)	1405x420x456 mm
Potência	180 W
Voltagem	230 V
Peso Líquido	41,415 kg
Material Exterior	Aço inoxidável
Material Exposição	Vidro temperado
Compatibilidade GN	GN 1/3 (altura máx. 150 mm)

Aplicações Profissionais

Esta vitrine é ideal para estabelecimentos que necessitam de expor e manter alimentos refrigerados, como snack-bares, pastelarias com serviço de cafetaria, roulotes, food trucks, restaurantes de take-away e cantinas. Perfeita para saladas, sandes, sobremesas ou ingredientes de preparação rápida.

Vitrine Refrigerada — Principais Vantagens

- **Visibilidade Aumentada:** O vidro temperado oferece uma excelente exposição dos produtos, incentivando a compra por impulso.
- **Conservação Eficaz:** Mantém os alimentos frescos e seguros numa gama de temperatura controlada entre -2°C e 8°C.
- **Higiene Garantida:** A estrutura em aço inoxidável e o vidro temperado facilitam a limpeza e manutenção diária.
- **Otimização de Espaço:** Com uma profundidade de 420mm, adapta-se facilmente a balcões de serviço ou preparação com espaço limitado.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com 6 recipientes GN 1/3, permitindo uma organização flexível de diferentes tipos de alimentos.

Que tipo de recipientes GN são compatíveis com esta vitrine?

Esta vitrine é compatível com recipientes GN 1/3, desde que a sua altura máxima não exceda os 150 mm.

Qual é a gama de temperatura de funcionamento?

A vitrine mantém os alimentos refrigerados de forma consistente numa gama de temperatura entre -2°C e 8°C.

Esta vitrine é adequada para balcões de preparação?

Sim, a sua profundidade de 420 mm torna-a ideal para ser colocada em balcões de preparação ou serviço, otimizando o espaço disponível.

Como é feita a limpeza e manutenção?

O exterior em aço inoxidável e o expositor em vidro temperado permitem uma limpeza fácil e rápida, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

?

Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta vitrine?

A vitrine requer uma ligação elétrica de 230V e tem uma potência de 180W, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas padrão em cozinhas profissionais.